



まいどど〜も

お品書き





からあげ定食 ¥500



- ・日本一の「菜の雫」で揚げたからあげ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・小鉢(日替わり)

かき揚げそば ¥400



日替わりランチ ¥500



- ・味噌汁
- ・小鉢
- ・香の物

コーヒー ¥200



当店の揚げ物には「菜の雫」が使われています



栗石で育てた菜種から、「まいとどーもつなぎ店」と同法人が運営する栗石町福祉作業所「かし和の郷」で丁寧に搾油したのが「菜の雫」。ぜひ一度、ご賞味ください。

各種お弁当



事前にご連絡いただければ、ご希望の数のお弁当をご用意できます！

ぜひご用命ください！

その他のメニュー

- | | | | |
|--------|---------|---------|----------|
| ・かけそば | ¥300 | ・揚げたいやき | ¥150(1個) |
| ・えび天そば | ¥500 | ・日替弁当 | ¥500 |
| ・やきそば | ¥300 | ・唐揚げ弁当 | ¥500 |
| ・天ぷら | ¥80(1個) | ・お手軽弁当 | ¥300 |
| ・いなり寿司 | ¥60(1個) | | |



菜の雫



α-リレン酸&リノール酸たっぷり！

α-リレン酸・リノール酸は、人間の体内で合成できないので、食事などから摂取しなければいけません。それを「必須脂肪酸」と呼びます。なたね油はえごま油などに次いで、α-リレン酸を多く含む植物油です。

あぶらが酸化しにくい

一般のサラダ油より長持ちします。

調理するとわかる“サラッ”と感

～揚げしませんか～
天ぷら・・・カリッとサクサク
王子焼き・・・ほわほわっとふくれます
オバス・・・菜の花の香りコソワリ

「菜の雫」 NA NO SHIZUKU



なたねの栽培に農薬は使用しておりません

雫石町内7地区の農家組合さんが育てた100%雫石産

自然の色と香りそのまま

何れもろ過をくりかえす丁寧な作業から菜の花の香りと自然の色を表現することができました。「菜の雫」は、なたね100Kgからわずか25%しかできません。

すべてが雫石でサイクルします

搾りかすは農作物の肥料として使います。また、ろ過をしてできたカスを含んだ油は、バイオディーゼル用燃料としてリサイクルされます。