

春の葉っぱメニュー



いかのジンジャーオイル炒め





菜の花をトッピングし春らしい一品 です。シャキシャキ野菜にガツンと 生姜が癖になります。

https://youtu.be/Pdgd7uSytnQ

彩り野菜とチキンのあられ丼



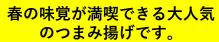


定番、三つ葉のあられ丼に チキンを加え、お腹いっぱいに なる丼ぶりです。

https://youtu.be/73cu6pdIN5M

三つ葉とえびのつまみ揚げ





https://youtu.be/t0_YtpaSito

さっぱり塩レモンのから揚げ



豚から揚げ、茄子、塩レモンが相性抜群! 生の水菜を使用し素材の味を生かしました。

食べたら箸が止まりません。



春野菜には、冬の寒さを乗り越えて 成長してきたからこそ、すぐれた栄養成分が たくさん詰まっているよ。

こちらは キット数:150限定!

春野菜独特の苦味は、「植物性アルカロイド」 という成分で、腎臓のろ過機能を向上させ、 老廃物を体の外に出してくれる解毒作用の 働きや、新陳代謝を促進する働きがあるんだって。





株式会社 クリハラ



群馬県伊勢崎市境島村3022番地

TEL:0270-74-9231 FAX:0270-74-9331

MAIL:kaihatsu@ kurihara1993.com

https://kurihara1993.com/pages/231/#block1366



