

@meisenya_hakko

F r e n c h



発酵料理

魔法の発酵ランチ →



NEXT



目次

- ① 腸活で美肌になる発酵料理
- ② フレンチ風の発酵料理とは
- ③ めいせんやの発酵調味料
- ④ 料理のこだわり
- ⑤ 飲み物のこだわり
- ⑥ ご自宅で楽しめる商品
- ⑦ 大切にしていること

発酵料理の効果



(店主が企業から依頼されて作成した料理本の写真)

- 腸内環境を整え便秘を解消
- ダイエット効果
- 体に不要なものを外へ流す力をつける
- 免疫細胞活性化させ、免疫効果発揮
- 酵素を取り入れ、消化、吸収を促進
- アンチエイジング、美肌効果

② フレンチ風の発酵料理とは

3/9

フレンチ風の発酵料理は全てオリジナル
店主榮鳶あゆみが、料理に人生の全てを
捧げてきた渾身のメニューです。

フランスのコルドンブルーで学び
懐石料理店で修行した経験を活かし
最高の味を作ろうと日々、努力しております。



メモ ➡ ➤ ➥

③ めいせんやの発酵調味料

4/9

発酵調味料は100種類以上を開発
全ての料理に発酵調味料を
使用しております。



麴の原材料になるお米、醤油などの調味料
全てを厳選して料理を作っております。



④ 料理のこだわり

5/9



地元奈良の新鮮な
野菜を使って
地産地消に努め
身体に良い料理
だけでなく

心が楽しくなる
ワクワクする料理にこだわっています。



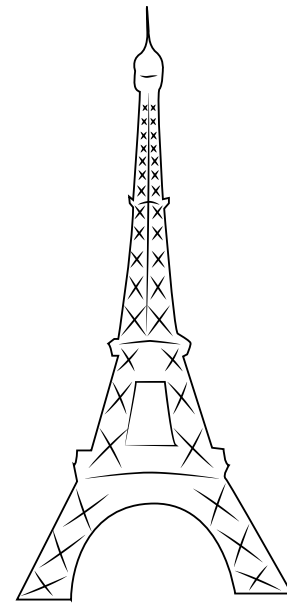
⑤ 飲み物のこだわり

6/9



FRANCE

おしゃれなカフェ風に



紅茶も様々な種類を用意しております。



⑥ ご自宅で楽しめる商品

7/9

めいせんや店内では、ジャムや調味料など無添加で美味しい商品を販売しております。



グルテンフリーの無添加のスコーンの通信販売もしています。



⑦ 大切にしていること

8/9

めいせんやは
お客様の健康と幸せを祈りつつ

一食一食、心をこめて
笑顔になっていただける
料理づくりを大切にしたいです。



9/9

大切なお客様へ
左右の投稿もご覧ください



↑ めいせんや
美腸活ランチができるまで

↑ お店について
「食べる・学ぶ・楽しむ」



3回以上ご来店の方に
お店からプレゼントを
贈らせていただきます！

発酵味噌などを考え中です
楽しみにお待ちしております



気に入れば「いいね」

