

ご飯や麺 野菜で代用

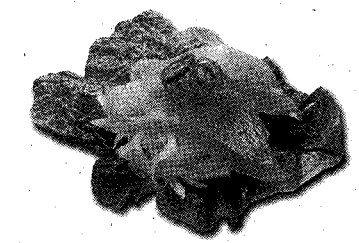
外食・中食に糖質制限メニュー続々

糖質制限ダイエットブームなど、昨今の健康意識の高まりを受け、外食・中食各社では「ご飯や麺の代わりに野菜を使っ

た、新しいメニューが登場している。今後もうこうした商品が増えていく可能性は高く、動向に注目したいところだ。

「すためしとんどん」を運営するガーデン（國松晃社長、本社＝東京都新宿区）では、今月4日から「ベジタブルすた」(上

と卵黄を盛りつけた、食べごたえのある一品になっている。価格は740円(税込)。販売店舗は、すためしとんどん全19店舗、だるまのめ5店舗など。11月30日までの期間限定販売を予定している。



「シャリ野菜」(右写真)は、シャリ(酢飯)の代わりにダイコンの酢漬けを使用。ベースに敷かれたサンチュごと食べるこ

と彩りにこだわった。各399円(税込)。「シャリ野菜」らーめん 麺抜き 共に国産野菜を使用している。
また、宅配弁当の「京香」を展開するキョウカ(高橋雅樹社長、本社＝東京都中野区)では、ご飯の代わりにフロッコリーを詰めるサービスを行っている。弁当の価格に80円プラスすると、ご飯をコンソメ風味のフロッコリーに変更できる。

新登場 **無飯** **ご飯** **野菜はたっぷり** **350g以上** **OFF** **精糖** **NO RICE** **また** **ベジタブルすた** **¥120** **¥740**

「ガマンの限界!! そんな時は 禁断のご飯」

写真の販売を開始した。ご飯の代わりに、モヤシ、キャベツ、タマネギ、ニンジン、ミズナなど350gの野菜を入れたとんぶり、従来のすためし具材である特製ダレに絡めた豚肉

「シャリ野菜」(右写真)は、シャリ(酢飯)の代わりにダイコンの酢漬けを使用。ベースに敷かれたサンチュごと食べるこ

「シャリ野菜」(右写真)は、シャリ(酢飯)の代わりにダイコンの酢漬けを使用。ベースに敷かれたサンチュごと食べるこ

「シャリ野菜」(右写真)は、シャリ(酢飯)の代わりにダイコンの酢漬けを使用。ベースに敷かれたサンチュごと食べるこ

「シャリ野菜」(右写真)は、シャリ(酢飯)の代わりにダイコンの酢漬けを使用。ベースに敷かれたサンチュごと食べるこ