

「MORE ベジ」応援団



とんかつ とん八

松ヶ丘で50年続く「とんかつ専門店」です。年間を通して市内の農家から購入した野菜を使用しています。



手切りの“ふわふわキャベツ”はおかわり自由！

たくさん食べてくださいね♡

毎年11月の健康まつりでは“ミルフィーユかつサンド※”を販売しています。※薄切り豚ロース肉をミルフィーユのように重ねて作ったかつサンド



お店の詳細はこちら→<https://tonpachi-funabashi.owst.jp/>

「MORE ベジ」応援団



ちゃんこ 巴潟(ともえがた)

「巴潟」は1930年代に活躍した力士(九代目友綱親方)の四股名です。

両国の本店で修業を終えた店主が1983年(昭和58年)に船橋(金杉 8-13-16)で開業しました。

店内には相撲の番付表や歴代力士の手形とサイン色紙が飾られています。

※「潟」は本来、さんずいに「写」



開業当時はお店の近くに事業所があって、その社員にランチ(スパゲティやピラフなど)を提供する喫茶店としても営業していたそうです。



野菜たっぷり鍋料理！ちゃんこ屋さんならではの“おいしだし”のうま味もおススメ♡

お店の電話番号→047-447-3091

「MORE ベジ」応援団



カフェ ウフ。

習志野台 5-7-16

<http://www.facebook.com/CafeOeuf>



*本日のサラダ(MOREベジメニュー)

*季節のガレット(サーモンときのこのクリームソース)

※野菜は山田農場(車方町)の有機無農薬野菜を使用

「市内産、県内産の野菜を中心に、できる限り国産材料にこだわって手作りのヘルシーなお料理を提供しています。」と店主の伊藤さん。

お弁当(要事前予約)やお惣菜の販売もしています。

新鮮野菜と季節感あふれるそば粉100%のもちもちガレットをぜひ味わってみてください♡



「MORE ベジ」応援団



エプロン高根公園カフェ

<https://www.facebook.com/apron2019>

「おいしいごはんとおしゃべりの場所」「ほっと息抜きしていただくためのカフェ」と代表の松江さん。シェフの三島さんとともにお話を伺いました。ご近所の方、認知症や障がいのある方、介護や子育て中の方など、各種講座や交流会も開催しています。店内は車いすOK!です。



★野菜のおいしい食べ方

「日替わりごはん」は「彩(いろどり)」を意識し、赤・黄・緑・紫など複数の色の野菜を使用し、「美味しそう!」「食べたい!」と思うきっかけにつながればと思います。

★シェフのおすすめメニュー

「白菜のクリーム煮」、「ナッツ入りかぼちゃサラダ」は年齢を問わず好評です。緑黄色野菜やナスを素揚げして甘辛いタレと絡めたものは通年とても人気です。

