

## 「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  
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 巴湯(ともえがた)



「巴湯」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。  
※「湯」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  
(スペ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“おいしいだし”的  
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>



「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♡

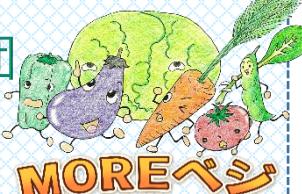


\*本日のサラダ  
(MOREベジメニュー)  
\*季節のガレット  
(サーモンときのこのクリームソース)  
※野菜は山田農場  
(車方町)の有機無農薬野菜を使用



## 「MORE ベジ」応援団

エプロン高根公団カフェ



<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  
エ」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、「美味しいぞう！」「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」、「ナツツ入り  
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。