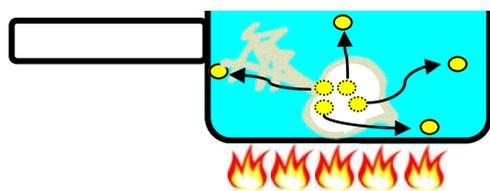


# 七福のこだわり

## ●茹でずに加熱する温野菜

七福の野菜定食には、なぜいつもニンジンとカボチャがあるかわかりますか？実は七福のメニューは、茹でることなく加熱をすることで食材のおいしさや栄養を逃がさない、新調理システムという独特の調理法によって作られています。ニンジンやカボチャのほくほくとした食感を残しつつ、栄養も逃がさないという贅沢なお食事をぜひお楽しみください。

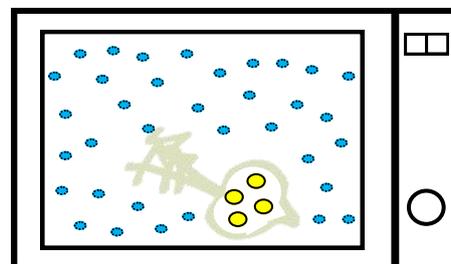
### ●旧来の調理法



茹でることにより、食材内からおいしさや栄養分が漏出してしまいます。

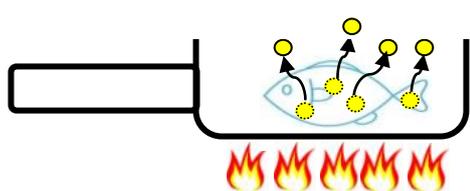
### ●新調理システム

● ← おいしさ・栄養  
● ← 蒸気

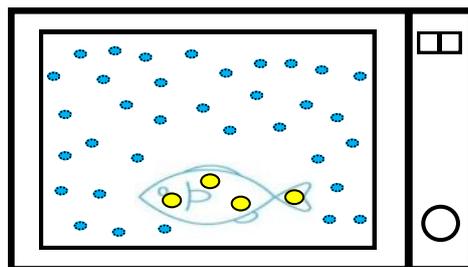


オーブンの庫内が蒸気で満たされているため、おいしさや栄養が食材から漏れ出すことはありません。

同じように、お魚やお肉もこの新調理システムを使って調理されています。おいしさや栄養を逃すことなくしっかりと加熱をすることで、安全かつ衛生的に、おいしい料理を楽しめます。



焼くことにより、食材内の水分が蒸発すると同時に、おいしさや栄養分も蒸発してしまいます。



オーブンの庫内が蒸気で満たされているため、おいしさや栄養が食材から蒸発することがありません。

## ●厳選されたおいしい食材を

野菜定食に添えられる豆腐は、北海道産大豆トヨマサリの良質な粒を厳選してつくられたもの。保存料などは使用しておりませんので、大豆そのままの濃厚な味と香りが楽しめます。また、七福で使う塩は、500年前の揚げ浜塩という製塩法をつかって奥能登塩田村管理組合で製造されています。日本海のミネラルが豊富な自然の風味をお楽しみください。

## ●1食を2人で分ける

低カロリーで野菜の多いTFTメニューをお選びいただくと、お食事代の20円が開発途上国(現在の支援先はウガンダ、ルワンダ、マラウイ)の子どもたちの給食として寄付されます。1食を2人で分けるという意味で、Table For Two(TFT)。詳しい資料がございますので、従業員にお申し付けください。



このマークの定食が対象です。

## ●落ち着いた空間づくり

デンマーク製の手作り椅子が、テーブル毎の個性を際立たせます。70年代の椅子を磨いて使っているため、色合いや手触り、座面の高さが異なります。床と天井と柱などは、以前の福祉作業所の時のままでリフォームしました。古いものを生かす匠の技で、落ち着いた和風の空間ができました。