

# KOTOIRO CAFE

■キッシュ生地に  
もち麦粉を3割程度使用

■ゆでもち麦入り  
スープ

■もち麦ごはん  
もち麦3割使用

■チキンボールの  
つなぎとシチューの  
とろみづけにもち麦粉使用

健康志向なあなたに！  
話題の健康フードもち麦、食物繊維たっぷり  
の秋葉区産もち麦をふんだんに使用した  
特別メニューです。

## ～白雪もち麦～

秋葉の里の肥沃な土壌と冬季に広がる雪原の下で育まれる、くせのない「白雪もち麦」です。麦には白米の約20倍、玄米の約3倍の食物繊維が含まれています。また、水溶性食物繊維大麦β-グルカンという成分が含まれており、「コレステロールの正常化」「食後血糖値の上昇抑制」「腸内環境の改善作用」といった効果があるとされています。

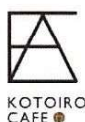
デザインも秋葉の里をイメージしており、新潟のお土産品や贈答用向けの商品として店内でも販売しております。

2月27日(土) 20食限定  
(ランチタイム 11:00~14:00) 健康特別メニュー

## 『もち麦チキンボール トマトシチュー』

¥1,500(税込)

※スイーツ・ドリンク・おみやげ付き



KOTOIRO  
CAFE

コトイロカフェ(秋葉区文化会館内1F)  
新潟市秋葉区新栄町4番23号 TEL 0250-25-3308

10:00~17:00(LO16:30)  
定休日:毎週月曜日(祝日の場合は翌日)/第二木曜日(祝日の場合は翌週木曜日)