

麺つゆは、保冷効果のある「スープジャー」に入れて持って行く

夏にも大活躍! スープジャー

ひんやりそうめん弁当



夏バテ

暑さにやられて食生活が偏ると、栄養が不足したり、食欲が無くなったりして夏バテの原因にもなります。

熱中症

熱中症予防に欠かせないカリウム、ナトリウムは汗とともに身体から出ていってしまい、不足してしまいがちになります。



栄養価の高い具を入れたそうめん 「夏バテ&熱中症対策」

そうめんは食欲の落ちがちな夏でも喉を通りやすく、糖質はもちろん具で「たんぱく質、ビタミンB1、ビタミンC、その他の栄養素」をとることができるので、夏バテ防止には格好の食事なのです。

さらに!

SNS等で
そうめん弁当が
人気!

