

145
食目自家製発酵調味料を使った
体にやさしいお弁当とお惣菜を販売中♪

今回は、おみぞ筋商店街にあるテイクアウト専門店「糀料理 コメハナ」さんをご紹介します。自家製調味料の塩糀、醤油糀、甘酒をベースに添加物を控え、有機野菜や旬の野菜を使って「カラダにやさしいお弁当とお惣菜」を販売しています。

お弁当の中で最もおすすめは『素材箱』(税込1,000円)です。もち麦ご飯と、鶏の唐揚げ、玉子焼き、みょうがピクルス、塩サバなどの8種類のおかずが入っています。唐揚げには醤油糀を、玉子焼きには甘酒を使用するなど、健康のことを考えたこだわりのおかずが盛りだくさんなお弁当です♪どのおかずも、素材の味を生かしたシンプルな味付けとなっています。

『かつおだしカレー』(税込800円)は、野菜がたっぷりに入ったピリ辛カレーです。小麦粉や油は不使用ですが、長時間煮込むことでとろみを付けているそうです。後味はさっぱりとしていて胃にやさしく、リピーターが多い人気のお弁当です。『糀オムライスBOX』(税込870円)は、フワフワの卵とひじきご飯の相性が良く、とってもヘルシーです。

また、こちらのお店では作り置きをせず、食品ロスを削減するなど、環境に配慮した取り組みをしています。是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか♪



イチオシ

お惣菜のすべてに糀を使用しているようで、『厚揚げいそべチーズ焼』(税込2個380円、3個目からは1個180円)は、そのまま食べてももちろんですが、トースターで焼いて食べると糀の香りが広がり、チーズが溶けてより一層美味しくいただけます。おうち時間にお酒と一緒に食べるのもいいかもしれませんね! また、自家製糀調味料も販売しています。卵かけご飯などにぴったりです♪



Shop Information

糀料理 コメハナ

〒670-0924 姫路市紺屋町70

TEL 070-4801-8430

営業時間 11:00~ 売り切れ次第終了

毎週金曜日は15:00閉店

不定休

Instagram @komehana5087

