



報道関係者各位

三木半旅館 熟練の小笹料理長による 糖尿病患者も安心して楽しめる本格京料理『健やか御膳』を販売

この度(株)三木半旅館(中京区)は、糖尿病患者でも安心して食べられる、本格的な京料理をふんだんに盛り込んだ『健やか御膳』を開発・販売します。

糖尿病といえば三大成人病の一つで、高い血糖値が続くことで身体にさまざまな悪影響が表れることで知られています。糖尿病患者は血糖値の上昇に配慮して食事を摂る、所謂「食事療法」を行なうので、日々の食事や外食を楽しむ機会が減ってしまいがちです。

「**糖尿病患者も安心して美味しく楽しめる食事を**」と、
三木半旅館の料理長小笹貴夫氏。

昭和50年より京料理一筋の熟練料理人小笹貴夫氏。
平成20年日本調理師会会長表彰、
同年厚生労働大臣調理技能功労賞受賞。
平成23年には京都府優秀技能者「京の名工」にも選出される。
伝統芸能庖勝一條流式庖丁の師範としても活躍している。



大和学園京都栄養医療専門学校の管理栄養士の兒島茜氏の徹底した栄養計算の基、厳選した旬の食材を用い、熟練の調理技術による京料理の品々を、ふんだんに御膳に盛り込んだ本格的な和食膳は、血糖値が気になる糖尿病患者でも安心して食べられる、華やかでボリューム感のある内容です。

『健やか御膳』は三木半旅館内で食事メニューとして、
事前の予約にて2700円(税込)で9月1日より提供されます。



【このニュースリリースに関するお問い合わせは】
株式会社 三木半旅館
担当 俣野 翔平
TEL/ 075-221-5189 FAX/ 075-241-3382
Email/ info@mikihan.com
住所/ 京都市中京区六角通麩屋町角