

毎週金曜日  
午後1時から

無料です！

# 『甘酒カフェ』



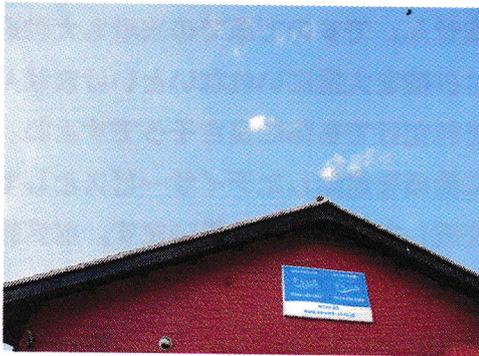
そらいろデイサービスにてオープン



1月31日(金) スタート

1/31日, 2/7日, 2/14日, 2/21日, 2/28日 毎週金曜日開催

なくなったら  
終了



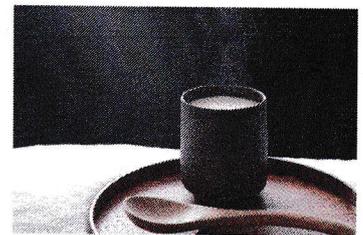
散歩の途中に、  
家事の合間に、  
仕事の途中でも、  
農作業の息抜きに、  
帰宅途中に、  
学校が終わったら、  
おいしい甘酒をどうぞ！



年齢は問いません。イーゼルが外に出ていたらキッチンや玄関に向かってスタッフに声をかけてください。玄米と米麹で作った甘酒をいっぱい振舞わせていただきます。デッキに腰掛けてのんびりと。健康志向の高い介護施設としての活動の一環です。ブドウ糖、オリゴ糖、ビタミンB群、アルブチン、フェルラ酸など嬉しい栄養分は当然ながら、喉越しと解けなかった玄米の果肉感とコクは最高です。まだまだ寒い日が続きますが、これを飲んで温まってから帰ってください。



「鈴木こうじ店」。全国で有名です。  
ここで米麹や麹菌を買っています。



実際は紙コップです

静岡市駿河区高松 1972-12  
TEL:054-269-6881



オーガニック野菜と発酵と食の健康志向を目指します。

高松にあるデイサービスです  
『そらいろデイサービス』が運営する



# 『甘酒カフェ』

あたたかくなってくださいね。



駿河湾をのぞむ海岸線(150号線)の結婚式場や CAFE が点在しているエリアの路地裏にある『そらいろデイサービス』。地域密着型通所介護という地域と一緒に共生することを使命としたデイサービスです。2月から毎週土曜日の午後に麴から作った玄米甘酒を無料で贈らせていただくことになりました。散歩の途中に、家事の合間に、仕事に、是非ともお立ち寄りください。ご近所の江戸時代からある麴屋さん『鈴木こうじ店』から仕入れた麴や菌から手作りで作った麴に作った手作り甘酒。『飲む点滴』と言われている麴から作った甘酒を無料にてご奉仕させていただきます。酒粕を使っていないからアルコールが入っていません。ですので車での来場也大歓迎。米麴と酒粕の甘酒もそれぞれ体にはいいのですが、酒粕は砂糖を大量にいれないといけません。麴から作った甘酒はなんと一切の甘味料をえません。それだけでも体に良さそうですね。これから畑でつくるオーガニック野菜と発酵をキーワードに健康を意識したデイサービスとして地域の皆様と一体になったデイサービスとしての皆様との交流していきたいと思ひます。お気軽にご来店ください。お待ちしております。



## 玄米と米麴を使った甘酒の栄養素



疲れた体を癒してください

### ☆ブドウ糖

飲む点滴という程「ブドウ糖」が多く含まれて程いるとのこと。代謝を上げ、活動のエネルギーとなる役割を果たしてくれます。疲れた体には即効性おありです。

### ☆オリゴ糖

オリゴ糖は腸内環境を整える高い効果を持っているらしい。ビフィズス菌などの善玉菌の働きを活性化させ、体の免疫機能などを高めてくれるなんて素敵です。

### ☆ビタミンB群

炭水化物や糖質・脂肪の分解を助けます。ビタミンB不足は体調不良・便秘・肌荒れなど様々な影響を体にも与えてしまいますから、嬉しい成分。

### ☆アルブチン

女性は必見。メラニンの生成が抑えられ、美白・美容効果があると言われています。化粧品に含まれている成分です。

### ☆フェルラ酸

連続して女性必見。強い抗酸化・抗菌作用があり、体の免疫機能を整える働きや活性酸素を取り除く働きがあるとされています。



株式会社 蒼空  
静岡市駿河区高松 1972-12  
tel 054-269-6881  
www.ao-sora-iro.co.jp