



オールカフェ ×

いのちのそばに。ひととともに。



常翔学園

広島国際大学



共同開発メニュー第1弾はメキシコ料理をアレンジ

クレポソレ もち麦雑穀米・デザート(甘酒フラン)セット ¥1,000

テーマは < 高齢者のフレイル（虚弱）予防 >

オールカフェと広島国際大学 健康科学部 医療栄養学科による共同開発メニュー第1弾は、メキシコ料理のポソレ（Pozole）とフラン（Flan）をアレンジ。

主食・主菜・副菜が揃い、高たんぱくで栄養バランスがとれ、きちんとエネルギーが摂取できるおいしいメニュー。

< 開発に参加した学生から一言 >

塩分控えめで、豚肉の旨味が詰まった煮込みスープです。シンプルな味付けでも満足できる一品を目指しました。生のレタスをのせることで、彩りよく、シャキシャキとした食感を楽しめます。是非一度お試しください。

※クレポソレは単品（¥800）での提供も可能です