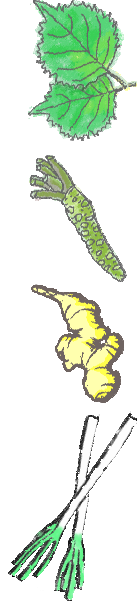


2016年 7月

# 紙ふうせん オーガニック お弁当メニュー

配達・テイクアウト

## 食べる食中毒対策！



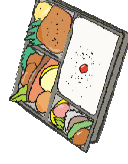
梅雨時から9月頃までは気温が高く湿気が多いため、食中毒が発生しやすくなります。

**梅干やシソ、ニンニク、ネギ、香菜、シヨウガ、ワサビ**などは、抗菌・防腐作用に優れ、細菌による食中毒を防ぐのに効果的です。

免疫力を高めるビタミンB1が含まれる**豚肉**も、食中毒予防におすすめの食材です。

たくさん食べて、おいしく食中毒対策しましょう。

また、紙ふうせんのお弁当は保存料・化学調味料を使用していませんので、お買上げ当日中にお召し上がり下さい。すぐにお召し上がりにならない場合は、冷蔵庫で保管してください。



添加物・化学調味料不使用、国産素材や有機野菜、季節の食材にこだわり、手作りしています。

## ☆ お弁当配達いたします

ご自宅・会社、お出かけ先・・・

ご予算に応じてお作りします。

お気軽にご相談・お問い合わせください。



## ～ 配達地域のご案内 ～

お弁当ご注文金額が・・・

- ① 1,400 円より野田市市内 中央地域 無料配達  
その他の近郊地域は 2,100 円より無料配達
- ② 3,500 円より福田、木間ヶ瀬地域 無料配達  
遠隔地は 7,000 円より無料配達(市内)

1 個からの配達代についてはお問い合わせ下さい。

\* お弁当のご注文は、当日10:30までに  
お願いします。

注文数が多い場合は前日までにご予約下さい。

(企) ワークス・コレクティブ 紙ふうせん

野田市清水167-10

04-7123-3965

営業時間 10:00~18:00

定休日 日曜日・祭日