

食欲の秋に味わいたい 栄養満点グルメ

JUICE TECH+ ジューステックプラス

BPwark1F
TEL.025 (240) 4667



コールドプレス各720円(税込み)

スタイリッシュでイマドキ 健康ジューススタンド

「体に良いものをもっとカジュアルに楽しむ」をテーマにするジューステックプラス。「体に気を使う人のための飲み物」という従来の健康ジュースになじみのない人でも、飲みやすい味とスタイリッシュなパッケージデザインが注目を集めている。

「店名の『プラス』には、健康ジュースに新しい価値観をプラスするという意味を込めています。当店では、ジュースにプロテインや日焼け防止に効果があるといわれるヨーグルトを加えた、スムージーとコールドプレスを提供しています」とスタッフの本間太希さん。コールドプレスとは、食材を生のまま専用機械でプレスして抽出したジュースのこと。同店では、ビタミンCやポリフェノールなど、さまざまな栄養素に特化した9種類を用意している。「素材が持つ栄養素を余すことなく摂取でき、ダイエットや健康維持に効果があるといわれています。つつい食べ過ぎ、飲み過ぎになりがちな食欲の秋にお勧めのドリンクです」

また、昨年から本格的にスタートしたサブスクリプションプランも要チェックだ。「1カ月6,700円(税込み)で、1日1杯スムージーかコールドプレスを飲むことができるサービスです。ひと月に10日以上通うお客さまであればとてもお得です」。毎日コーヒーを飲むのと同じ感覚で、気軽に利用してみては。

スタッフ
本間太希さん



コールドプレス・サブスクリプション 1カ月6,700円(税込み)



Grill&Vegetable FARM TABLE SUZU

Grill&Vegetable
ファーム テーブル スズ

BP2・2F
TEL.025 (240) 4777

秋野菜をふんだんに 味と見た目にこだわった メニュー充実

Grill&Vegetable ファーム テーブル スズは、県内の生産者から仕入れる食材を使った料理を味わえるカフェダイニング。「地産地消をカジュアルに楽しむ」をコンセプトに、食材はもちろん、燕三条で作られた食器やダッチオーブンを使用するなど、お店全体で新潟の魅力を発信している。スタッフの三元(みつもと)真凜さんに秋のお勧めメニューを聞いた。

「毎日15:00から提供している『坊ちゃんかぼちゃのチーズフォンデュ』は、カボチャをくり抜いて器にした秋の恒例メニューです。サツマイモやキノコなどの秋野菜と、新潟の銘柄豚・越乃黄金豚のフランクソーセージを濃厚なオリジナルチーズソースにたっぷり付けてお召し上がりください」。約6種類の色とりどりの具材が盛り付けられ、ボリューム満点。「料理やドリンクは味だけでなく、見た目にもこだわっています。つつい写真を取りたくなるような華やかさも意識しています」

また、種類豊富なテークアウトメニューが評判だ。「普段の食事やホームパーティーなど、さまざまなシーンで活躍する『SUZU特製オードブル』が人気です。肉や野菜をバランスよく食べられるオードブルで、旬の野菜で作る当店自慢のデリを存分に楽しんでいただけます」。オードブルは前日17:00までに要予約。人数や予算に合わせて注文することも可能だ。気軽に相談を。



SUZU特製オードブルMサイズ3名様盛5,118円(税込み)



スタッフ
三元真凜さん



坊ちゃんかぼちゃのチーズフォンデュ
1,783円(税込み)。9/1(水)から販売開始。カボチャの仕入れが終わり次第終了

