

Fujieda New Shop 紹介

「藤枝市開業チャンス！応援事業」店舗紹介第7弾☆

ファイル No.7

今年4月にリニューアルオープンした「おいしいたのしいからだづくり」に特化した飲食店を紹介します♪

山本レポ～ト

おいしいお弁当も配達してくれますよ！
おかずが豊富につき、プレート単品価格となります。



くるみキッチンプラス+

所在地：藤枝市青木1丁目21-12

フジエダオガワホテル1F

電話：054-646-4397

営業時間：9:30～15:00

定休日：火曜日・第1日曜日

H P： [くるみキッチン 藤枝](#)

駐車場：8台 ※ ホテル駐車場と兼用



- 全メニュー配達可
 - 夜間や定休日の会議・送別会等用途への店舗貸切OK
- ※配達・お店の貸切は要事前相談

～からだづくり+食べるコツをテーマにおいしくたのしくを提供します～

公認スポーツ栄養士であるオーナーの中野さんは、「お店で地場食材や共同開発食材を使用し、専門知識を生かして自分のことばでお客さまに発信することで、生まれ育った地元・藤枝の健康やスポーツ産業を支えたい」と発起。健康やからだづくりというと、「つらい・きびしい・我慢する」などのイメージがありますが、中野さんは「おいしい・たのしい」ものでありたいと考えています。「くるみキッチンプラス+」には、『おいしい食の保健室』として、気軽に足を運んでほしいとのこと。

木調と白が基本の店内は、ビタミンカラーのインテリアがちりばめられ、元気でリラックスできる雰囲気です。メニューには、食材の栄養素やどのような人に効果があるのかなどの情報がわかりやすく書かれていて、食事をしながら自然に学ぶことができます。



イトインランチ 11:00～14:00

● フレート各種 1,330円 (おかずハイキング付)

● スムージー 540～650円

※ スムージーをセット注文の場合50円引き



★ イチオシメニュー ★

マッスルパワー+スムージーセット

1,820～1,930円 (税込)

高たんぱく低糖質の鹿肉ハンバーグと大豆ミートからあげがメインのプレート。鉄分の多い鹿肉は、アスリートや女性の体調アップに効果的。おかずハイキングも、すべての食材がシャキシャキ生き生きで、残念なものが一切なし！

食べた直後からパワーが沸き、体で「良いもの食べたなあ」と感じられます。