

12月8日（月）有機農業の日ティータイムから本格スタート

よりシンプルな「医食同源」メニューはじまります！

有機玄米 + Organic Phytochemical Soup でつくる

熱々 スープごはん



1,200 円（税込）

みそ味、しょうゆ味からお選びいただけます。
冬です。ふうふう言ってお召し上がりください。

12月8日(月) 有機農業の日ティータイムから本格スタート!

よりシンプルな「医食同源」メニューはじまります!

有機玄米 + Organic Phytochemical Soup でつくる

熱々 スープごはん

オーガニックレストラン「広場」は、いままでも「わたしたちのからだは、食べたものでできている We are what we eat.」ということから、何を食べるかが大事と考えて、旬の有機食材95%以上、鶏肉メニュー以外はヴィーガン、グルテンフリー(0のつく日)のメニューで作ってきました。2026年に創業50周年を迎えることを記念して「医食同源」メニューをスタートさせることにしました。日本人の2人にひとりのがんになり、発達障がいの子はこの16年で18倍(2006~2022年)。この数字は、少なからず食べたものの影響を疑わざるを得ません。

「医食同源」メニューのスタートに有機玄米を選んだのは、白米よりも食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富なことからです。ファイトケミカルは植物が紫外線や害虫から身を守るためにつくる天然の機能性成分、「抗酸化物質」と呼ばれていて、スープにすることで溶け出すことから、わたしたちクレヨンハウスから2024年10月に「Organic Phytochemical Soup®」を発売したほど信頼を寄せています。有機玄米もOrganic Phytochemicalも、毎日摂取することをおすすめしますが、1週間に1、2度食べて、ご自分のからだはどう整ったかをお確かめください。その変化をお知らせくださると、こんなにうれしいことはありません。病気になって病院で治すというより、病気にならないからだづくりこそ、「医食同源」の真意からです。



有機玄米ごはんがあれば
あなたも自宅で作れます!

オーガニック・
ファイトケミカルスープ
1パック 888円(税込)

