

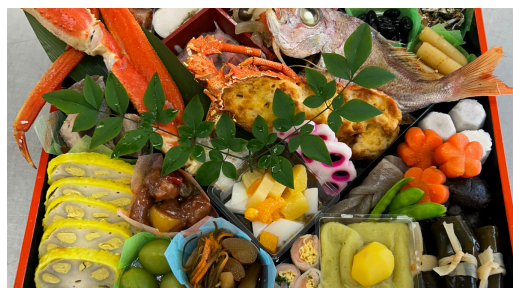


and LifeStyle

安全手作り！美味しい食事を提供いたします

私たちは地域に寄り添い、「足りない」を「足りる」
に変える活動を続けています。
栄養バランスを考え、美味しく安全な食事を提供
するため、全力で取り組んでいます。

and LifeStyle



最新情報は、公式SNSをチェック！



WEB



Instagram



LINE

〒859-1505 南島原市深江町戊692-1

0957-65-1121



管理栄養士がメニューを作成し調理員が手作りするお弁当

✓簡単注文

食数変更は当日朝8:00までOK！

お弁当や給食で簡単配膳





理想の食事と手軽な価格

Price List

1食あたり 520 円[税込]

月末締め翌月10日払い
管理栄養士監修メニューで
食事提供体制加算もしっかり取れる

About us

and
Professional

SHINICHI TOMONAGA



料理は、食べる人の心と体を満たす大切な仕事だと考えています。一つひとつの食材に向き合い、素材の魅力を最大限に引き出しながら、手間を惜しまず丁寧に調理することを心がけています。

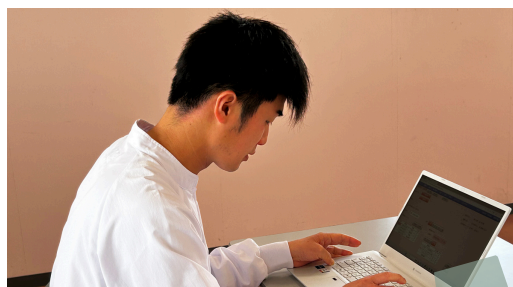
「美味しい」だけでなく、「また食べたい」と思ってもらえる料理を作ることが目標です。食を通じて笑顔や幸せを届けられるよう、これからも探求心を持ち続け、腕を磨いてまいります！



栄養管理は、健康を支える基盤であり、生活の質を向上させる重要な役割を担っています。私は、食事を通じて心身ともに健やかな日々をサポートすることに全力を注いでいます。

一人ひとりのライフスタイルや体調に寄り添い、無理なく続けられる栄養プランを提案することを心がけています。「食べる楽しさ」と「健康」の両方を叶えるお手伝いができるよう、常に新しい知識を学び、実践していきます！

HIROFUMI NAGAKAWA



and
Professional



管理栄養士
永川博章

はじめまして！管理栄養士として働いています。食育ことや健康に興味を持ったのがきっかけで、この道に進みました。現在は、栄養の力で皆さんの健康をサポートするために日々勉強しながら、献立作成や栄養指導に取り組んでいます。特に、食事が心や体に与える影響について考えるのが好きで、「美味しく楽しく食べて、健康を守る」をモットーにしています！



調理師
友永新一

はじめまして、調理師の友永です。これまで40年にわたり、和洋中間わずさまざまな料理に携わってきました。素材の持ち味を活かし、一皿一皿に心を込めて調理することを大切にしています。皆さまに「美味しい」と感じていただける料理を提供できるよう、これからも精進してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。