

肝臓に
優しい♪

美味しくヘルシーな

7/28日は
2024 世界肝炎デー!

新“肝”覚メニューはいかが!?



レシピ監修

佐賀大学医学部附属病院
肝疾患センター
特任助教(管理栄養士)
肝炎医療コーディネーター
原 なぎささん

世界肝炎デーの7月28日から、佐賀大学医学部附属病院肝疾患センターと佐賀市内の飲食店がタッグを組み、今年もコラボメニューキャンペーンを行います。

今回、佐賀大学農学部が開発した「高オレイン酸大豆(佐大HO1号)」と佐賀県内の有名酒蔵でお酒を絞った後に残る酒粕のみで丁寧に作った「赤酢」を使用しました。佐賀県の特産物が詰まった、こだわりの美味しさをこの機会に是非お試しください。

第1弾

7/28日~8/11日



提供
イトイン

肝臓にやさしい ヘルシー
SAGAランチ 販売価格 1,850円 (税込)

日本料理 楠

場所 佐賀市与賀町1-2(ホテルニューオータニ佐賀2F) TEL0952-23-1116

第2弾

7/28日~8/4日



提供
イトイン
テイクアウト

大豆ごはん佐賀の赤酢を使った
ごろごろ野菜の酢豚 販売価格 1,200円 (税込)
※大豆のプロテインドリンク付き (イトイン1,200円、テイクアウト700円)

JONAI SQUARE CAFE

場所 佐賀市城内1-6-10(サガテレビ1F) TEL0952-23-9113

point.1

佐賀県産
高オレイン酸大豆 使用

- トランス脂肪酸を含まず、オレイン酸が約4倍含まれる。オレイン酸は善玉コレステロールを維持し悪玉コレステロールを上昇させない働きがある。



第3弾

8/1木~8/9金



提供
イトイン
テイクアウト

あい菜食堂特製 ハイオレ大豆と
赤酢のヘルシー
ハンバーグ御膳 販売価格 1,000円 (税込)

あい菜食堂

場所 佐賀市水ヶ江1丁目2-22(みずがいえ2F) TEL0952-20-0901

第4弾

8/26月~8/30金



提供
イトイン

FLEX特製コロモシシリアンと具材
たっぷりミネストローネ 販売価格 1,200円 (税込)
※コロモシシリアンの野菜は異なる場合があります。

FOOD FACTORY FLEX

場所 佐賀市鍋島5丁目1番1号(佐賀大学医学部附属病院2F)

point.2

佐賀銘酒の酒粕を使った
佐賀の赤酢 使用

- 一般のお酢に比べて酸味がまろやかで香り高い
- アミノ酸が多く含まれており、うまみやコクがある
- 原材料は佐賀が誇る銘酒の酒粕のみ



※アルコールは
含まれておりません



さがの
あかすちゃん



世界肝炎デー

世界保健機関(WHO)は2010年に毎年7月28日を“World Hepatitis Day”(世界肝炎デー)と定め、ウイルス性肝炎の蔓延防止及び患者・感染者への差別・偏見の解消などを図る事を目的とした啓発活動等を実施しています。

JULY 28



肝炎・肝がんの症状・検査・検診・治療についてのご相談はこちらへ

佐賀大医学部附属病院 肝臓なんでも相談窓口 TEL 0952-34-3731



佐賀大医学部附属病院
肝疾患センター ホームページ
さが肝 検索

