

ニッケン

ピンク色を採用した「NICKON」の
ペーパーナイフ

を担当者は「新商品のステーションナリーは、働く女性のデスク周辺をかわいらしく演出する。事務作業を快適にこなしてもらいたい」と話している。



入浴介助を体験する児

ハンチングコート納入
フリッド
【東海】自動車用スポー
ツシートメーカーのフリッ
ド(本社東海市東海町)は
このほど、東海市の東海市
民体育館にスタジアム用の
ベンチシート32脚を納品し



低糖質のコース料理を始め
たオーベルジュ・ドゥ・リリ
アーヌ

可児市土田のフレンチレストラン「オーベルジュ・ドゥ・リリアーヌ」は、糖尿病の人でも楽しめる低糖質のコース料理の提供を始めた。市内の内科医の監修のもと、1食当たりの糖質量を20g以下に抑えた。医療機関と連携して低糖質料理を提供している本格的なレストランは全国でも珍しく、評判も上々という。(可児)

低糖質のフレンチ コース料理を提供

オーベルジュ・ドゥ・リリアーヌ

オーベルジュ・ドゥ・リリアーヌは1983年に開業。木曽川を眺めながら、地域や旬の食材をふんだんに使った独創的な料理が堪能できると、

医師監修、1食20g以下でヘルシー



大脇有人シェフ

遠方から訪れる人も多い。低糖質コース料理の提供は、医療法人梶の木会梶の木内科医院(可児市川合)の梶尚志院長の呼



メニューの一例「うさぎのサ
ラダ」

びかけに、オーナーシェフの大脇有人氏が賛同して始まった。大脇シェフが同病院の栄養士と眷属からメニュー開発に取り組み、9月中旬に提供を開始した。すでに20組ほどに提供し「低糖質とは思えない」「よく考えられている」などの反応があったという。コースには糖質を多く

「低糖質パン」を提供するなどの工夫を重ね、糖質を抑えつつ味や季節感が楽しめるコースに仕上げた。
昼はアミユース、スープ、魚料理、肉料理、デザートとの5種類で4320円。夜はアミユース、前菜、魚料理、肉料理、デザートとの6種類で6480円(ともに税込み)。要予約(電話0574・25・1159)。
大脇シェフは「糖尿病などで食事制限がある人でも、家族や友人と同じ料理を楽しみ、同じ時間を過ごしてほしい」と話している。