



ベンディキングが 美味しい理由



豊かな自然の中で
農家が大切に育てた
自慢の鶏です。

鶏肉(皮なし).....高タンパク

無薬肥料でハーブを配合した飼料を使用し、農場での抗生物質を一切与えないで育てることにより、**全く薬剤残留のない安全・安心・ヘルシー**でおいしい**但馬産地鶏**を使用。



ソースや下味

種類のスパイスを、**オリジナルブレンド**しています。こだわりの高級ヨーグルトを下味にも、トッピングの特製ヨーグルトにも使用しているため、**乳酸菌**が取れます。



米

国産コシヒカリに、*スーパーフードの**有機キヌア**を足し、**ターメリック(ウコン)** ライスにすることで、更に栄養価をUP!



野菜

栽培期間中**農薬化学肥料不使用**、**有機JAS認証取得**、**無農薬**、**減農薬**を使用しています。

*天候不良などで、オーガニック野菜の入手が難しい場合は、オーガニックでない野菜を使用する場合がございます。



無添加パン

地元吹田のパン屋さんで店用に作って頂いています。原材料は、九州福岡産小麦「みなみの息吹」、北海道産バター「四つ葉バター」、熊本県産「阿蘇牛乳」、種子島産砂糖「洗双糖」、沖縄県産塩「シママス」、奈良の新鮮卵。生地にマーガリンや添加物を使わない**安心、安全のパン**です。



無添加フランク

ホットドッグに使用するフランクは、九州産豚肉100%、五島灘の塩、北海道の甜菜糖、香辛料のみで作られた佐賀県産のこだわりのフランクで、**完全100%無添加**(保存料・増量剤・発色剤・結着剤・合成着色料・リン酸塩・アミノ酸・大豆由来・乳・卵が不使用)なので、お客様から妊娠中の方、健康に気を使われている方にも安心して頂けます。



スムージー

果物やお野菜に***スーパーフード**を取り入れた、15種類以上のスムージーをご提供しています。

*スーパーフードとは、一般的な食品に比べて非常に栄養価が高い、栄養バランスに優れる、もしくは特定の健康成分が多く含まれており、健康の保持増進に役立つとされる食品のことを指すマーケティング用語である。ウィキペディアより