



今回のリポーター



平田 皓太さん



黒田 康大さん

東日本国際大学 健康福祉学部の学生リポーターが、福祉の学びを通して出会った、いわき市内の魅力あるお店を紹介するコーナーです。

※このコーナーは「いわきユニバーサルマルシェ」のウェブサイト (<http://promotion.revive-iwaki.net/>)との共同企画です。

**職員さんのおすすめ：「日替わり弁当」**：お客さまが毎日食べても満足できるように、種類が豊富です。野菜を入れて彩りをよくしているので、女性やご年配の方にとっても人気があります。(480円税込)

**私たちのおすすめ：「にんじんジャム」**：すりおろしたにんじんは、口当たりが良く野菜本来の甘さが印象的でした。パンやクラッカーとの相性抜群!! 野菜嫌いな子どもにもおすすめです。(378円税込)



**「未来キッチン」(みどりの杜福祉会いわきワイナリー)**  
 福島県いわき市平倉前108-19 倉前グリーンビル3  
 TEL/0246(24)0039  
 FAX/0246(24)0100  
 メール/nirakitchen@midorinomori-f.com  
 定休日/土曜・日曜・祝日  
 WEBSITE/https://midorinomori-f.com/nirakobo/



「心温まる家庭の味」を届けてくれるお弁当屋さんです。

この日の「日替わり弁当」は、鶏の味噌漬け焼き、厚揚げチリソース、ツナポテトでした。じっくり漬け込まれた鶏肉の柔らかい食感と、味噌独特の香りに食欲をそそられました。毎日食べたくなるのも納得です。

未来キッチンの日替わり弁当は、栄養バランスが良くボリューム満点です。味噌汁やごはん大盛サービスがあるのも嬉しいですね。人気の唐揚げやハンバーグをはじめ、季節のイベントに合わせたメニューを取り入れているそうです。

おいしさと健康を届けてくれる宅配弁当サービスもご自宅で楽しむことができます。注文方法は事前予約制で電話、メール、ファックスで受付。希望日の前日17時までにご予約し、変更やキャンセルは当日9時まで。

お弁当のほかにも、惣菜や自家製ジャム、いわきワイナリーのワインも店頭販売しています。にんじん、うめ、ぶどう等々・・・お気に入りのジャムを見つけたくなります!

