



エネルギー…599kcal
たんぱく質…22g
脂質…19g
炭水化物…78g
食塩相当量…2.3g
野菜等総重量…180g以上

スマートミールの
基準「ちゃんと」を
満たしています

Menu
有栖川弁当

① 鶏のオレンジソース煮
付け合わせ野菜
焼き浸し
カレー風味ポテトサラダ

② 炊き込みご飯
大根漬け

③ あおさのだし巻き卵、
鮭のしば漬けタルタル焼き

④ 和風スープ

⑤ きんぴらごぼう
水菜の胡麻和え
ささいかの酢の物
柚子リング羊羹
ストロベリー羊羹

¥3,100(税込)

シーサイドホテル舞子ビラ神戸

日本料理

有栖川 兵庫県神戸市垂水区

【店舗情報】

日本料理有栖川
兵庫県神戸市垂水区東舞子町 18-11 シーサイドホテル舞子ビラ神戸本館 1階
JR山陽本線「舞子駅」より徒歩約7分
☎078-706-7779(営業時間11時30分～14時、17時～21時)
🌐https://maikovilla.co.jp/
★明石海峡大橋の美しいアーチと穏やかに広がる瀬戸内海を臨むリゾートホテル内の店舗で、個室も備えたおちついた雰囲気の良い食処。兵庫の海や山の恵みをたいせつにした季節の料理を楽しめる。スマートミールの認証メニューは2日前までに予約。



あなたの街にもあるかも

全国各地に広がっています

スマートミールは、エネルギー量が適正、たんぱく質、脂質、糖質の割合も適切。野菜等をしっかりとれて、食塩が控えめでもおいしくくふうされたメニューです。全国で約540のお店や事業者が認証されています(2025年8月現在)。

外食認証店は
こちらをチェック



中食認証店は
こちらをチェック



神戸市垂水区が実施する高血圧対策(仮称)たるみSIO(しお)6プロジェクト」の始動にあたり、区の保健福祉部から「日本高血圧学会減塩・栄養委員会」認証のJSH減塩食品を活用したメニュー開発の依頼を受けました。加えて、「スマートミールの認証店が区内に1か所もない。減塩メニューを開発するのであれば、スマートミールについても」と勧められました。認証されることでお客様にも安心していただけるかと考え、今回申請しました。「これが減塩？」と思っていただけの10種類以上の料理を詰め合わせたお弁当です。健康づくりのお役に立てれば幸いです。

有栖川料理長 豊田長治さん