

キャンペーンに参加してプレゼントを手に入れよう!

嬉しい キャンペーン実施中!

キャンペーン

1

「フードライブラリー」で対象商品を購入するとドレッシングのサンプルがもらえる!

イベント期間中、あいちサラダメしをつくるのにおすすめの調味料がフードライブラリー(西館B1F)に登場。対象商品を購入でキューピーのドレッシング30ml(試供品)をプレゼント!



フードライブラリーにはオリジナルあいちサラダメしづくりに役立つ調味料が揃います。どれを使うか考えるのもワクワクしそう!



期間中登場するキューピーのドレッシングや八丁みそ(豆みそ)。これらを使ってオリジナルあいちサラダメしづくりにチャレンジしてみよう。

もらえる
ドレッシングは
こちら!



卵のコクとうま味にハーブが
きいた、キューピー ベイサンヌ
サラダドレッシング30ml(試
供品)をプレゼント。
※なくなり次第終了

あいちサラダメし
についてもっと知ろう!



キャンペーン

2

Twitterアカウントを
フォロー & RTで
嬉しいプレゼントが当たる!

「チャント!野菜を食べましょう【CBCテレビ公式】@CBC_chant_yasai」のTwitterアカウントでは、あいちサラダメしの紹介を行っています。フォローして色々なサラダメしをチェックしてみてくださいね。



応募方法

「チャント!野菜を食べましょう【CBCテレビ公式】」を
フォローしてキャンペーン投稿をRT、または、
名古屋パルコで食べたあいちサラダメしの写真と共に
キャンペーン投稿を引用RTすると
抽選で以下の商品をプレゼント!

フォロー &
RT

↓
キューピーの
タオルセット



5
名様

フォロー &
引用RT

↓
商品券
3,000円分



5
名様

パルコ de あいちサラダメし

8/10[木]~9/10[日]



名古屋 PARCO

×
あいち
みんなのサラダメ
Supported by
kewpie

店頭 & SNSで嬉しいキャンペーン開催中!

詳しくはめくって確認しよう

「あいちみんなのサラダメプロジェクト」の公式ホームページ
では、あいちサラダメしを食べられるお店やレシピなどを紹介しています。今すぐチェックしてみて。

パルコ de あいちサラダめし メニューリスト



この夏、名古屋パルコにはバラエティ豊かな9種類の「あいちサラダめし」が登場!
8月24日「ドレッシングの日」から
8月31日「野菜の日」までの「サラダイーク」を含むイベント期間中、あいちサラダめしを食べて、おいしく楽しく野菜をとりましょう!



マルモキッチン

肉みそ坦々と
たっぷり野菜の
あいちサラダめし
1,320円



アボカドや紫キャベツなど彩り豊かな7種類の野菜に、香ばしいナッツドレッシングを回しかけました。坦々風に仕上げた肉みそはご飯に合う味付で、箸がどんどん進みます。

※野菜を食べる豚汁、おばんざい、甘味とセットになった定食での提供のみ

西館 B1F

サラダボウル

Soybean Miso Meat Miso
~あいちサラダめし~
1,380円

豆みそを使用して店内で丁寧に手づくりした肉みそは、甘辛く濃厚な味わい。爽やかなヨーグルトとチーズたっぷりのシーザードレッシング、自家製クラルトンも合わせ、贅沢な一皿に。

※イートインとテイクアウトどちらも可能

あいちサラダめしの注文で!

キューピーの クリアファイルを プレゼント

先着
2000
名様

対象の店舗であいち
サラダめしをオーダー^{する}と「キューピーと
ヤサイな仲間たち」
が描かれたクリアファ
イルがもらえます。
※なくなり次第終了



名古屋コーチン 麺屋 鳥しげ

ヘルシー麺の
あいちサラダめし
1,100円

鶏肉のミンチを使用したコクのある肉みそと、プリプリ食感の平打ち麺がよく絡みます。細切りにされた白ネギやビリッと爽やかなカイワレ大根がナイスなアクセントに。

※1日限定10食



ヤミーハワイアンバーベキュー

あいちサラダめし
チリMISOのブリトー
1,000円

特製の「チリ」は、ハワイグルメに欠かせないお肉と野菜をじっくり煮込んだピリ辛ソース。そこにハ丁みそを加え、うま味豊かに仕上げました。たっぷりの野菜と一緒に巻いて召し上がり。

※8月31日(ヤミーの日)は提供なし



What's あいちサラダめし

サラダスタイルの新・ご当地グルメ!

愛知県は全国有数の農業県でありながら、野菜の摂取量が男性はワースト1位*、女性はワースト3位*なんです。そんな野菜不足の愛知県民に食べてもらいたいという想いから生まれた「あいちサラダめし」。「あいちサラダめし」は、愛知県民が好む「うま味」

「食べ応え」「意外性」を備えた、ワンボウルで楽しむ新しいサラダスタイルです。季節の野菜に、「うま味」の特徴である「豆みそ」を使った「肉みそ」と「たまご」を添えて、マヨネーズやドレッシングで仕上げます。

*出典: 厚生労働省「平成28年 国民健康・栄養調査」

あいちサラダめし4つのポイント

○肉みそを使う

○野菜たっぷり

○たまごをプラス

○マヨネーズ・
ドレッシングで仕上げる

東京上野焼肉 陽山道

あいちサラダめし
チュクミビビンバ
1,200円

コチュジャンベースで炒めた
チュクミ(イイダコ)を使用した
ビビンバ。ピリ辛の味付け
が食欲をそそります。コリコリ
食感のチュクミと自家製肉みそ
を混ぜればたまらない味わい!



パケット

タコライス風
あいちサラダめし
1,419円

メニューの核であるタコスミートは、赤だしみそを加えて味に深みを出しました。ライスだけでなく、お店自慢の焼きたてパンにも合うように、トレビスなど6種類の野菜を使用。温泉卵にディップして食べるのも◎。



チャノマ

あいちサラダめし
バジル風味の
サラダパスタ
1,280円

ホクホクの豆やシャキシャキのレンコンなど、食感が楽しい一皿。バジル風味のドレッシングとフジッリも好相性。温泉卵が全体をひとつにまとめます。

※ドリンクが付いたセットでの提供のみ



生麺専門 鎌倉パスタ

あいちサラダめし
スペイシー肉みその
汁なしパスタ
1,419円

もちもち食感の生パスタとスペイシのきいた肉みそがマリアージュ。しめじやナスは、パンチのある味付けと相性抜群。元気が出そうなスタミナ系サラダめしです。



BAGEL & BAGEL

あいちサラダめしプレート
1,080円

オリジナルフムスやプラントベースオムレツなどの豆みそを使った動物性食品不使用メニュー。もっちり食感のベーグルは、フムスにディップしたりオムレツを挟んでサンドイッチにしたりして楽しんで。



あいちサラダめしで おいしく健康に!

名古屋パルコ
名古屋市中区栄3-29-1
西館B1F 10:00-21:00
西館7F 11:00-最大22:30

※メニュー提供内容や営業時間等は時期によって変更することがあります。各店舗までお問い合わせください。
※使用食材は変更になる場合があります。
※価格は全て税込です。

