

元気な会員紹介

「発芽玄米」という古き良き素晴らしい食文化を未来につなげていきたい

今回ご紹介する事業所さんは、もともとブティックとして現代表者の母親が創業したデュエットというお店を約25年後に引き継いだ時に、いろいろな世代が楽しめる新しいお店に変えようと決心し、2008年9月に新生デュエ



ットをオープンし、その2年後には健康食レストラン「まるぞ発芽玄米研究所」を立ち上げ、現在では自然栽培の発芽玄米専門店を事業の核として、JR古高松南駅すぐ側の沿線で営業をしています。

玄米に水分を与え胚芽を発芽させた発芽玄米は、体に優しく、玄米よりも食べやすく栄養価の高い特性を持っており、店内にはその発芽玄米を使った食べやすい商品が豊富に並んでいます。

その商品の1つを紹介しますと、完全栄養食で解毒力も優れる発芽玄米を日々の暮らしに取り入れて、健康につなげてほしい思いでつくった「まるぞ古代餅」は、トースター5分という



▲お餅のバリエーション
◀古代餅のある暮らし

まるぞ発芽玄米研究所 (株式会社デュエット)

代表取締役 山川 瑞穂

高松市牟礼町牟礼2310-103

TEL:087-845-5200

ランチ営業日：木曜日～土曜日の11時～15時
(ラストオーダー14:00)

ショップ営業日：火～土曜日の11時～17時
(テイクアウト含む)

定休日／日曜日、月曜日

HP:<https://www.maruzo.jp>

手軽さから、都心の百貨店や飲食店などでも人気が高く、お客様からも、毎日のごはんを古代餅に置き換えることで「長年の便秘が改善された」「中性脂肪・コレステロール値が改善した」などの声も多く、継続されるリピーターさんが多いとか。

また、木～土曜日は、発芽玄米を消化吸収しやすい形にした「発芽玄米のお餅」をメインとする玄米尽くしのお食事も提供しており、ランチを食べに来店されるお客様も増えていきます。

店舗前の工房では、発芽玄米のピザや甘酒、せんべいなど「玄米の新しい食べ方」として、開発した商品が並び、常時専門スタッフが対応してくれるので、ご自宅用をはじめ、お見舞いや内祝いなど健康を気遣う贈り物としてセレクトされてはいかがでしょうか。

