

回帰水を使用した料理を福岡で

タイセイ株式会社のビル一階にあるガラス張りのおしゃれなカフェ『ガラドオウ』。シャキシャキ野菜に、まろやかな口あたりの料理が好評です。

こちらではパスタを茹でる、野菜を浸す、コーヒーをいれる、食器を洗う、と全行程に『自然回帰水』が使用されています。料理は、お米、たまご、野菜など回帰水で育てられた食材をパランスよく食べていただける「kaikiプレート」がランチの中でも特に人気です。また、こくのある回帰卵から作る手作りプリンやマフィンなどのスイーツもおすすめですよ。

「採れたての回帰野菜（回帰水で育てられた農作物）」を使った料理など、こだわった食材から生まれる、こだわりの料理を一度お試しください」と店主の耳塚亜紀子さん。健康的な食事をしながら改めて『水』について考えてみてはいかがでしょうか？



20時間以上煮込んだカレーランチ（780円）や旬の野菜を使った料理も人気の回帰水カフェ『ガラドオウ』。ランチタイムには多くの方で賑わうのだとか



（左）kaikiプレートランチとカレーランチ（上）きなこシフォンケーキとバナナキャラメルケーキ

