

この夏

おいし〜は、ヘルシ〜。



肝ちゃん
©2026 さが肝.net

7月28日の世界肝炎デーにあわせて、佐賀大学医学部
附属病院肝疾患センターと佐賀県内の飲食店がタッグ
を組み、今年もコラボメニューキャンペーンを開催します。

医学部の管理栄養士監修

レシピ監修 佐賀大学医学部附属病院肝疾患センター
特任助教(管理栄養士)
肝炎医療コーディネーター 原 なぎささん



7月13日
スタート!

佐賀の定番
シシリアン
ライスも
登場!



NEW

スイーツ部門
始動!

NEW

ガッツリ系
ラーメン!



Sagankan

佐賀大学医学部附属病院 肝疾患センター

ホームページ▶



コラボランチ
第1弾

7/13(月)~7/31(金)



提供
イトイン

彩り野菜のSAGAシシリ

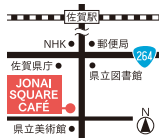
ありたどりと大豆のWたんぱくに、光武酒造の赤酢とたっぷり野菜を合わせた、体にやさしいごちそうシシリアンライスです。

販売価格
1,200円
(税込)

JONAI SQUARE CAFÉ

佐賀市内1-6-10 TEL.0952-23-9113
営/10:30~18:00
※ランチ11:30~14:00
休/なし(年末年始のみ)

HPIはこちら→



コラボランチ
第2弾

7/13(月)~7/31(金)



提供
イトイン

赤酢のトマト酸辣湯麺

古伊万里酒造の赤酢を使用し、塩分を控えた肝臓に優しい満足度の高い逸品。高オレイン酸大豆と食べ応えのある野菜と共にご堪能ください。

販売価格
2,185円
(サービス料・税込)

ホテルニューオータニ佐賀 中国料理 大観苑

佐賀市与賀町1-2 (ホテルニューオータニ佐賀B1)
TEL.0952-23-1117
営/11:30~14:30 (LO 14:00)
17:30~21:00 (LO 20:30)
休/なし

HPIはこちら→



コラボランチ
第3弾

7/13(月)~8/16(日)



提供
イトイン

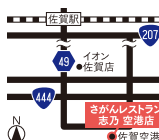
ソラメン

小城のB級グルメを超ヘルシーに変身! 500カロリーしかないのにお腹も大満足の一皿です。

販売価格
1,320円
(税込)

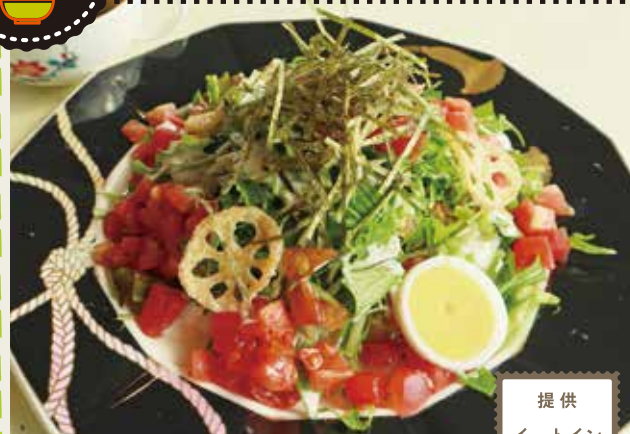
さがんれすとらん 志乃 空港店

佐賀市川副町犬井道9476-187
(九州佐賀国際空港ターミナルビル3F)
TEL.0952-46-0303
営/10:00~19:00 休/なし



コラボランチ
第4弾

7/13(月)~8/12(水)



提供
イトイン

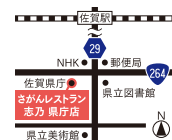
さくらポークと大豆のシシリアンライス

おいしさそのまま、うれしいカロリーオフ。肝臓を想って、野菜をたっぷり使い、たんぱく質と脂質のバランスにも配慮しました。

販売価格
1,320円
(税込)

さがんれすとらん 志乃 県庁店

佐賀市内1丁目1-59 (佐賀県庁 13F 展望ホール)
TEL.0952-23-7511
営/11:00~15:00(L.O.14:00) 休/月曜日
17:00~21:00(L.O.20:00)



※スムーズにご利用いただくため、事前のご予約をおすすめいたします。

コラボランチ
第5弾

8/17(月)～8/21(金)



提供
イトイン

ひつまぶしと九つの彩りプレート

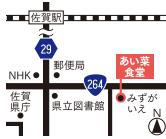
赤酢と大豆をふんだんに使ったひつまぶしと九つのおかずを彩りよく仕上げました。

販売価格
1,800円
(税込)

あい菜食堂

佐賀市水ヶ江1丁目2-22
TEL.0952-20-0901
営/11:00～16:00
休/日曜日

Instagramは
こちら→



コラボランチ
第6弾

8/24(月)～8/29(土)



提供
イトイン

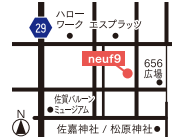
大豆三米ヌフランチ

高オレイン酸大豆と相性バッチリのお料理をお楽しみください。

販売価格
1,800円
(税込)

neuf9 / ヌフ

佐賀市中央本町8-1 TEL.070-4779-0999
営/11:30～15:00 Lo 14:30
※完売したら早めにクローズします
休/木曜日・日曜日



コラボスイーツ
第1弾

7/13(月)～7/31(金)



提供
テイクアウト

肉球ソイマドレーヌ

大人気の肉球マドレーヌが、和風になって新登場! しかも従来の肉球マドレーヌとは違い、大豆をメインに使った身体にも優しいお菓子です!

販売価格
1個 324円
(税込)

atelier CORO

佐賀市神園4-7-16
TEL.070-8540-0568
営/11:00～19:00
休/水曜日

HPIはこちら→



コラボスイーツ
第2弾

7/13(月)～8/31(月)



提供
イトイン
テイクアウト

SOYパフェ

人気の豆乳パフェを、おいしく食べやすく、よりヘルシーに仕上げました。

販売価格
780円
(税込)

佐嘉平川屋 武雄温泉本店

武雄市武雄町武雄7411 TEL.0954-27-8481
営/レストラン 10:00～16:30 (LO)
カフェ 9:00～17:30 (LO) 物販 9:00～18:00
休/12月31日～1月3日



※旬の野菜を使うため、提供時期には一部内容が変更になる場合があります。

ギルティヘルシー

「ガッツリ系大好き!でも、ちょっとは気になる」
 「食べてみたいけど、健康を考えるとなかなか選べない」
 — そんな方にこそ、今年一杯を味わっていただきたい

ガッツリ系らしい背徳感を維持しながら、カロリーを約4割抑えて、いつもより少しだけ気兼ねなく食べられる一杯を目指しました。「身体に気をつかうこと」と「好きなものを楽しむこと」そのどちらかを我慢するのではなく、どちらも大切にしたい。そんな想いから、このメニューが生まれました。

ギルティヘルシー
第1弾

7/13(月)～8/31(月)



提供
イートイン

汁なし担々麺

自家製豆乳と佐賀赤酢を使ったギルティ界のヘルスイラーメン(優しい悪役みたいなやつ)です。

販売価格
1,300円
(税込)

夢の一步 鳥栖本店

鳥栖市養父町65-1
TEL.0942-85-8685
営/11:00～14:00
休/なし



ギルティヘルシー
第2弾

7/13(月)～8/30(日)



提供
イートイン

豆乳担々涼麺

『夢を語れ』のオリジナル味噌ダレと自家製豆乳のスープで食べる冷たい麺です。

販売価格
1,000円
(税込)

夢の一步 佐賀店

佐賀市唐人1-5-4 TEL.090-1368-5041
営/11:00～14:00
18:00～22:00(平日)
休/月曜日



Instagramはこちら



※スムーズにご利用いただくため、事前のご予約をおすすめいたします。 ※旬の野菜を使うため、提供時期には一部内容が変更になる場合があります。



佐賀大学医学部附属病院肝疾患センターと佐賀県内の飲食店が作り上げたコラボメニューは佐賀大学農学部が開発した「高オレイン酸大豆(佐大HO1号)」と佐賀県内の有名酒蔵でお酒を絞った後に残る酒粕のみで丁寧に作った「赤酢」を使用しています。佐賀県の地元愛が詰まった、こだわりの美味しさをこの機会に是非お試しください。



point.1 佐賀県産 高オレイン酸大豆 使用



- 一般大豆に比べ、オレイン酸を約4倍含む。
- 大豆特有の青臭みが少なく、料理やお菓子に使いやすい。
- 佐賀大学が40年以上かけて開発した佐大HO1号。

point.2 佐賀銘酒の酒粕を使った 赤酢 使用



- 一般のお酢に比べて酸味がまろやかで香り高い
 - アミノ酸が多く含まれており、うまみやコクがある
 - 原材料は佐賀が誇る銘酒の酒粕のみ
- ※アルコールは含まれておりません。



世界肝炎デー

世界保健機関(WHO)は2010年に毎年7月28日を“World Hepatitis Day”(世界肝炎デー)と定め、ウイルス性肝炎の蔓延防止及び患者・感染者への差別・偏見の解消などを図る事を目的とした啓発活動等を実施しています。

JULY 28



Sagankan

肝炎・肝がんの症状、検査・検診・治療についてのご相談はこちらへ

佐賀大学医学部附属病院
肝臓なんでも相談窓口

TEL 0952-34-3731

佐賀大学医学部附属病院
肝疾患センター HP

さが肝 検索

