

Enjoy the blessings of nature
with our fresh, wholesome salads.



サラダデリ専門店 MARGO

西新宿五丁目本店 TEL 03-5302-1808
東京都渋谷区本町3-9-3
月～金 10:00～22:30 大江戸線 西新宿五丁目駅
土日祝 10:00～19:00 A2出口から徒歩30秒

新宿グランドタワー店 TEL 03-6279-1566
東京都新宿区西新宿8-17-3
月～金 10:00～20:00 丸の内線 西新宿駅
土日祝 10:00～17:00 1番出口から徒歩2分

新宿オークタワー店 TEL 03-5322-5555
東京都新宿区西新宿6-8-1
月～金 10:00～17:00 丸の内線 西新宿駅
土日祝 CLOSE 2番出口から徒歩2分

<http://www.margo.co.jp/>



FREE!

Publication & Edition
MARGO WORKS CO., LTD
Address 1-9-1 Honmachi
Shibuya-ku Tokyo, JAPAN

MARGO TIMES

March 2016

マルゴのおいしさの
こだわり

WWW.MARGO.CO.JP
Copyright 2012. All Rights Reserved.

No. 05
THE FIFTH ISSUE



自然の恵み
サラダでまるごと
いただきます

WHAT'S MARGO?

「自然まるごと、サラダサプリー」

マルゴは、栄養たっぷりの旬の日本産野菜を、生サラダでお届けする「サラダ専門店」です。
30種類以上のトッピングからお好みの具材を組み合わせ、お客様だけのオリジナルサラダをお作りいたします。
忙しい朝食、しっかり食べたい昼食、仕事上がりの夕食。食習慣が乱れがちな慌ただしい都市生活の中で、「手早く、美味しく、たっぷり」サプリメント代わりにサラダで自然の栄養をいただく。
マルゴは、サラダを食の主役に位置づけ、これまでにない新しいスタイルの食習慣を提案します。

5つの旬を巡る旅



日本には5つの季節があります。

- 草木が芽吹き出す新緑の春。
- 雨が大地を潤してたっぷり栄養を蓄える梅雨。
- 照りつける太陽をいっぱい浴びて葉を茂らせる夏。
- 木々が色づき穀物や果実が成熟する実りの秋。
- 厳しい寒さに耐え土の下でじっくりと美味しさが凝縮させる、滋味あふれる冬。



マルゴのサラダは農家さんたちが手塩にかけて育てた旬野菜をふんだんに使用。
5つの旬を大切にすることで環境負荷を抑え、栄養豊富で健全な食を提供し、生産者と消費者の暮らしをより良いものにすることに情熱を傾けています。

<p>おいしさの こだわり</p>	<p>01 Fresh 新鮮</p> <p>全国5か所の直営&提携農場で、より自然に近い農法で育てた野菜。畑から直送する野菜のみずみずしさをそのままに、お客様の目の前で新鮮サラダに仕立てます。</p>	<p>02 Safety 安全(無添加・無着色・無漂白)</p> <p>野菜は電解水と50℃洗いで殺菌。レタスは手ちぎりで変色を防ぎます。着色料、防腐剤、酸化防止剤などの化学薬品等は一切使用せず新鮮で安全な野菜をご提供します。</p>
	<p>03 Seasonal 旬</p> <p>旬の野菜は栄養価が3倍! おいしく熟れた旬野菜を追い求め、北から南まで全国の農家をリレーしてお客様に届けています。自然のチカラをたっぷり味わってください。</p>	<p>04 Custom-made オーダーメイド</p> <p>30種類以上のトッピングと10種類の生ドレッシングを自由に組み合わせるサラダが作れます。体調や気分に合わせて、自分好みのサラダを見つけましょう!</p>
		<p>05 Handmade Dressing 手作り生ドレッシング(非加熱・無添加)</p> <p>非加熱、無添加、無着色。保存料も使わない「生」ドレッシングを毎日、店内で仕込んでいます。アレルギーフリー、ビーガン対応、ノンオイルなどご用意しています。</p>



ORIGINAL SALAD

ベースのグリーンリーフに、トッピング、ドレッシングを自由にチョイスできるオリジナルサラダ。

1 グリーンリーフのサイズを選ぶ

R ¥ 600
L ¥ 900

すべてのサラダに全粒粉のビタミン付き!

! シャキシャキ野菜の秘密は「電解水」&「50℃洗い」&「手ちぎり」
殺菌作用時の刺激が弱い電解水で、野菜の品質を損なわずにしっかり殺菌。そして野菜を50℃のお湯で洗うと、失われていた水分が吸収されて収穫直後のようなみずみずしい状態に。また、包丁を使わず手でちぎることで酸化を防ぎ、新鮮さが続きます。

2 トッピングを選ぶ



Standard ¥50

Premium ¥100



3 ドレッシングを選ぶ

	フレンチシーザー	スイートバジル	バresaミコ	サウザンアイランド	フレッシュトマトのサルサソース	エスニックカレー	バクチーチリ	西京味噌	深煎りごま	すりおろしオニオン
7品目アレルギーフリー*1		●	●		●		●			●
20品目アレルギーフリー*2	●	●	●	●	●	●	●	●		●
ビーガン(完全菜食)		●	●		●		●			●
糖質ひかえめ			●							●

*1 アレルギー特定原材料7品目(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を使用していません。
*2 特定原材料に準ずる20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)を使用していません。

STYLE SALAD

その日の気分で気軽に。マルゴ定番のスタイルサラダ。

すべてのサラダに全粒粉のビタミン付き!

<p>Rome ローマ</p> <p>R ¥ 950 / L ¥ 1,250</p> <p>人気No.1! 生ハム、サラミの入ったイタリアンサラダ</p> <p>スイートバジル</p> <p>14品目 288kcal 糖質量 6.0g</p>	<p>Barcelona バルセロナ</p> <p>R ¥ 950 / L ¥ 1,250</p> <p>海鮮たっぷりスパニッシュサラダ</p> <p>バresaミコ</p> <p>14品目 309kcal 糖質量 5.6g</p>	<p>Mexico メキシコ</p> <p>R ¥ 900 / L ¥ 1,200</p> <p>ホットチリなタコス風サラダ</p> <p>フレッシュトマトのサルサソース</p> <p>16品目 314kcal 糖質量 12.0g</p>
<p>New York ニューヨーク</p> <p>R ¥ 950 / L ¥ 1,250</p> <p>ローストビーフの入ったボリュームサラダ</p> <p>サウザンアイランド</p> <p>16品目 332kcal 糖質量 10.9g</p>	<p>Vegetarian ベジタリアン</p> <p>R ¥ 850 / L ¥ 1,150</p> <p>20品目野菜たっぷりカラフルサラダ</p> <p></p> <p>20品目 145kcal 糖質量 10.0g</p>	<p>Hanoi ハノイ</p> <p>R ¥ 900 / L ¥ 1,200</p> <p>ハーブチキンと香草がマッチした熱帯系サラダ</p> <p>バクチーチリ</p> <p>14品目 256kcal 糖質量 5.9g</p>