

「漢方ミュージアムプレス」は、ニホンドウ漢方ミュージアムが発信する、漢方・養生の話やオトク情報が掲載されたフリーペーパーです。

PICK UP NEWS!

KAMPO
GALLERY

NIHONDO
KAMPO SCHOOL

NIHONDO
KAMPO BOUTIQUE

IOZEN
Japanese Yakuzen Food



今月の注目施設 >>> 薬膳レストラン ジュウゼン

今月は、「医食同源」をテーマにこだわりの薬膳料理をご提供する「10ZEN」をご紹介します。

溜まった不調にさよなら!
「毒素排出鍋」で巡り美人を目指そう

この時期は季節の変わり目による温度の変化や、環境の変化でストレスを溜め込みがち。そんな時季におすすめなのが、デトックスに着目した「毒素排出鍋」。和漢食材がじっくり溶け込んだ烏骨鶏の辛みスープと、烏骨鶏のすっきりきのこ塩スープで、旬の元気野菜をたっぷりお召し上がりいただけます。この春は薬膳デトックス鍋で、からだの内側からすっきりキレイを目指しましょう!



「毒素排出鍋」お一人様4,200円(税込)2名様より

今月の
特典♪

毒素排出鍋をご注文のお客様に、
鍋の追加具材を1品プレゼントいたします!

※プレゼントはなくなり次第終了とさせていただきます。

DATA

TEL 03-5795-1649 定休日なし

【ランチ】11:30~15:00 (LO14:30)

【ディナー】平日 18:00~22:45 (LO22:00)

土・日・祝 17:00~22:00 (LO21:00)



薬日本堂漢方スクール

NIHONDO
KAMPO SCHOOL

無添加の安心保存食で
彩りのある食卓を

家族一人ひとりの体調に合わせて食卓をととのえたいと思っても、忙しい毎日の中では難しいもの。作りおきの保存食や常備菜があれば献立のバリエーションも広がり、コンディションに合わせて一皿が手軽にできます。日々の暮らしに、安心安全な自家製食品と薬膳の考えを取り入れてみませんか。

プレミアム クラス つくりおき薬膳のすすめ
～薬膳保存食と常備菜～

5月のテーマ: 消化を整えて梅雨に備えましょう
～牌をいたわるオリジナルブレンドのグラノーラ作り～

【開催日程】5/22(日) 11:00～13:00

【定員】16名(要予約)

【受講料】5,500円

(教材費・消費税込)

【持ち物】エプロン

【講師】古橋 智子

漢方上級スタイリスト・養生薬膳アドバイザー

※作ったものの試食&小瓶に入れた薬膳保存食のお持ち帰り付き

TEL 03-3280-2005 定休日なし

【お問い合わせ時間】10:00～18:00



ニホンドウ漢方ブティック

NIHONDO
KAMPO BOUTIQUE

漢方で妊活を応援!
サポートBOOKプレゼント

ニホンドウ漢方ブティックでは、疲れや自律神経の不調はもちろん、これから妊活をスタートされるお客様の漢方相談も行っています。初めて妊活相談をされた方全員に、『妊娠力サポートBOOK』をプレゼント。妊娠する前も出産した後も健やかに過ごせるように、漢方で妊活を始めてみませんか。



TEL 03-5420-4193 定休日なし

【営業時間】11:00～20:00



漢方ギャラリー
KAMPO GALLERY

今月の
PICK UP
生薬

たいそう
大棗

【Zizyphi Fructus】



薬膳素材としてもお馴染み
女性におすすめの生薬

クロウメドキ科ナツメの乾燥果実。元気の源「気」を補うことから疲れや食欲低下に良いとされます。また精神活動の源「血」を養う働きもあるため、心の緊張をほぐし、イライラや不眠の改善にも用いられます。漢方薬やお茶として飲む以外に、煮物やスープ、スイーツにも使える便利な素材です。

【営業時間】10:00～18:00 定休日なし

ギャラリーの見学は無料です

