

「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
GALLERYNIHONDO
KAMPO SCHOOLNIHONDO
KAMPO BOUTIQUEIO ZEN
Japanese Yakuzen Food

今月の注目施設 >>> ニホンドウ漢方スクール

今月は、薬日本堂漢方スクールで開催されるこの秋おすすめの講座をご紹介します。

季節の薬膳保存食 プレミアムクラス RENEWAL

日々の食卓に欠かせない調味料や便利な保存食、おしゃれな瓶詰など、スーパーに行けば何でも手に入りますが、あえて自分で作ってみませんか？
意外と簡単、しかも完全無添加で安心。季節や体质、体調に合わせた素材で、あると便利な保存食の作り方をご紹介、その効能もお伝えします。
作った保存食は試食後、お持ち帰りいただけます。

■季節の薬膳保存食

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)

持ち物:筆記用具、エプロン

受講料:各回5,500円(材料費・消費税込み)

開催日程:10月25日14:00~16:00

10月 温め食材で寒さと風邪予防の調味料作り

~脾と肺を補い、温める ねぎだれ~

開催日程:11月21日10:00~12:00

11月 冬こそチャンス!アンチエイジングの調味料作り

~腎を補う 黒ごまベースト~



お問い合わせ

TEL 03-3280-2005 定休日なし

[お問い合わせ時間] 10:00~18:00

特製ベジタブル鍋で
乾きがちなお肌に潤いを

夏に溜まった疲れと乾燥した空気で、お肌のカサつきが気になる時期。肌を潤す働きのある食材と、補気の食材をバランス良くいただける薬膳鍋「ベジタブル鍋」で、体の中から潤いをチャージしましょう。豆乳と酒粕のスープは疲労回復に効果的です。

旬の野菜も
たっぷりと

秋は乾燥と寒さで免疫力が低下する時期。芋類、キノコ類、南瓜など、体を温める食材や、抵抗力をアップさせる食材を摂り入れましょう。

TEL 03-5795-1649 定休日なし

[ランチ] 11:30~15:00 (LO 14:30)

[ディナー] 平日 18:00~22:45 (LO 22:00)

土・日・祝 17:00~22:00 (LO 21:00)

バランスが乱れがちな季節に
和漢の恵みを摂り入れよう

秋は日中と朝夕の気温差や乾燥などで、さまざまトラブルが起こりがち。この時期おすすめなのが靈芝やおたね人参などの和漢植物をバランスよく配合してつくれられた「源生寿」。体质に合わせて人参・クマ笹の2タイプからお選びいたします。



ご試飲頂けますので
お気軽に相談員に
お声掛けください。

10月10日(土)~25日(日)は「秋の健康&美容フェア」。期間中は、コラーゲンドリンクやスキンケア用品などが通常よりお得にご利用いただけます。

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

芍 薬
【Paeoniae Radix】

古くから多くの女性に
用いられてきた生薬

ボタン科シャクヤクの根。美しい女性を「立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花」と例えられますが、この生薬を含む漢方薬を服用すると芍薬の花のように美しくなるという意味も秘められています。

芍薬は、血を滋養し、婦人科機能を整える働きがあるため、月経トラブルや冷え症に用いられ、婦人病の要薬と言えます。

[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