

「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 >>> 薬日本堂漢方スクール

今月は、薬日本堂漢方スクールで開催される人気のセミナーをご紹介します。

ワンデー
セミナー

俊輔先生のお江戸と養生

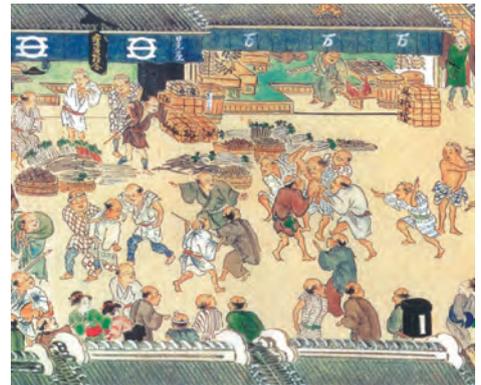
江戸時代は養生や医療を含め、さまざまな文化や芸術などが花開き発展しました。特に商人や職人など庶民にみられる「生活をより良くするための工夫や知恵」からは学ぶことが沢山あり、彼らの生き方には他の人を見習う「江戸思草(えどしぐさ)」や「こころ粋」が溶け込んでいます。そんな背景をもとに「三度の飯より江戸が好き」という江戸文化研究家の菅野俊輔先生がお江戸事情を楽しく語ります。

俊輔先生のお江戸と養生 9月のテーマ: 落語にみる江戸の健康食

【開催日程】9/11(日) 14:30~16:00 【受講料】3,000円(消費税込み)

【定員】20名(要予約)

【講師】菅野俊輔(江戸文化研究家)



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



ニホンドウ漢方ブティック

NIHONDO
KAMPO BOUTIQUE

夏疲れシーズンを
和漢の力で乗り切ろう!

残暑シーズンは、冷房での体の冷やしすぎによる血行不良や、エネルギー消費による疲れがどっとでてくる時期。もともと備わっている“からだを守る力”を回復して、活力を取り戻しましょう。おすすめの養生品は、ニホンドウのベストセラーアイテム「源生寿」。ご試飲もできますので、お気軽に相談員にお声掛けください。



ご試飲いただけます。
お気軽に相談員に
お声掛けください。

TEL 03-5420-4193 定休日なし
【営業時間】11:00~20:00



薬膳レストラン ジュウゼン

IOZEN
Japanese Yakuzen Food

旬の野菜&栄養たっぷり
キノコで夏疲れをケア

暑さが続くこの時期は、余分な熱や湿気を溜め込み、だるさや疲れといったトラブルに見舞われがち。薬膳鍋「ベジタブルきのこ鍋」は、パワーが詰まった旬の野菜と免疫力を高めると言われるきのこをふんだんに使ったヘルシー鍋。動物性の食品を一切使用していないので、ベジタリアンの方やダイエット中の方にもおすすめです。



ベジタリアン
の方も

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)



漢方ギャラリー
KAMPO GALLERY

今月の
PICK UP
生薬

にん じん
人 参

【Ginseng Radix】



夏バテにうってつけ!
パワーを補う生薬

ウコギ科オタネニンジンの根。かつては朝鮮からの輸入に頼り、高麗人參と呼ばれていました。日本では徳川の時代に栽培を試み、後に各藩で広く栽培されるようになりました。韓国薬膳の「参鶏湯」でも馴染み。元気の源「気」を補う働きがあり、疲れや食欲低下、汗のかき過ぎ、めまいなどの改善に用いられ、夏バテにピッタリの生薬といえます。

【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

