

NEWS

ワンコインで漢方や和漢素材について「学べる・味わえる」体験型コラボイベント



食材選びを学べる漢方入門セミナーと
「くらしの和漢」イベント限定メニューの試食会を実施

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)と薬日本堂株式会社(社長:河端 雅枝、東京都品川区)は、漢方や和漢素材に関心を深めていただくため、ワンコインで漢方養生を体験できるコラボイベントを2019年6月25日(火)に実施しました。2社の公式HP、Instagram、Facebookよりご応募いただいた方の中から抽選で19名様にご参加いただきました。

第1部の「漢方入門セミナー」では
夏にそなえる食材選びのヒントを紹介!

今回は薬日本堂漢方スクールの鈴木養平氏を講師にお招きし、「優しい漢方入門。夏にそなえる養生ごはん。～猛暑を乗り切る!食材選びのヒント～」と題して、これからの季節に知っておくと便利な食生活の知恵を、漢方養生の視点から解説いただきました。食の知識以外にも“舌の状態”を診て簡単に体調チェックができる方法やこの時期おおすすめのツボの紹介など実践も楽しく交えながら、これからの暑い季節に活用できる内容となりました。



第2部では「薬膳レストラン 10ZEN(ジュウゼン)」にて、
「くらしの和漢」シリーズを使ったイベント限定メニューの試食会を実施

セミナー後は「薬膳レストラン 10ZEN」で「くらしの和漢」シリーズを使用したイベント限定メニューの試食会を行いました。セミナーで学んだ食材をトッピングに使用した「くらしの和漢 鶏粥」をはじめ、「同 はちみつ和漢酢」や10ZEN考案の薬膳デザートとの盛り合わせ、とワンコインとは思えない充実の内容となりました。

イベントにはお一人でご参加いただいた方が多かったのですが、おいしい食事に自然とコミュニケーションも生まれ、悩みを共有しあったり、併設施設の「ニホンドウ漢方ブティック」で一緒にお買い物をしたりと終始和やかな雰囲気になっていました。

参加者の方からは「楽しいイベントに参加できてよかった」「知識がなくても楽しく受けられた」などご好評いただき、初心者の方でもご満足いただける充実のイベントとなりました。



『くらしの和漢 鶏粥』&トッピング

「くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク」

イベント限定デザート

10ZEN での試食会の様子



講師:鈴木 養平 氏

東北医科薬科大学卒業後、薬日本堂入社。漢方専門相談員として店舗運営、臨床を経験した後、社員教育・広報販促・調剤等に携わる。“漢方養生生活をより身近に”と漢方スクールの講師としてセミナーや講演活動をする一方で、雑誌・本の監修、商品の開発協力(日本コカ・コーラ社“からだ巡り茶”など)で活躍中。日本漢方養生学協会理事長。

「永谷園×薬日本堂コラボイベント」企画概要

《開催日程》 2019年6月25日(火) 15:30~17:30

《開催場所》 薬日本堂漢方スクール 品川校(セミナー)、薬膳レストラン 10ZEN(試食会)
(東京都港区高輪 3-25-29 ニホンドウ漢方ミュージアム内)

《参加費用》 500円

《開催内容》 **第1部:セミナー**「やさしい漢方入門 夏にそなえる養生ごはん—猛暑を乗り切る! 食材選びのヒント」
講師:薬日本堂漢方スクール 鈴木 養平氏

第2部:試食会

・「くらしの和漢 鶏粥」&トッピング(緑豆、はとむぎ、クコの実、カボチャの種、蓮の実)

・「くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク」

・当帰葉のシフォンケーキ、冬瓜とパイナップルのコンポート、トマトシャーベット、菊の花

くらしの和漢シリーズとは

昨今、女性を中心に人気を集めている「和漢素材」。「くらしの和漢」は、和漢のプロフェッショナルである薬日本堂監修のもと、バランスを考慮し厳選した和漢素材を永谷園ならではのメニュー開発でおいしく続けられるくインスタント和漢食に仕上げたブランドです。

※和漢素材:東洋から日本に伝わった植物や動物などの健康素材を、日本人の体質や風土に合わせて発展させたもの。



お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519