

## 「漢方（かんぽう）ダイニング」



「漢方（かんぽう）ダイニング」では健康に良いとされる“漢方”に着目し、料理研究家の森崎友紀さんが考案した親しみやすい「漢方料理」をご提供します。薬膳カレーや参鶏湯のフォーなど、ココロもカラダも温まる漢方メニューとなっています。

また、かんぽ生命の健康応援アプリ「すこやかんぽ」<sup>(※)</sup>をダウンロードいただき、ホーム画面上のアプリを会計時にご提示いただきますと、割引料金とさせていただきます。

- ・実施場所：東京ミッドタウン日比谷 6階 Q CAFE by Royal Garden Cafe  
(東京都千代田区有楽町 1-1-2)
- ・開催期間：2019年1月30日（水）～2月12日（火）
- ・営業時間：平日 8:30～22:00、土・日・祝日 11:00～22:00

※ 健康応援アプリ「すこやかんぽ」は、歩数管理やラジオ体操を楽しめるかんぽ生命の無料アプリです。

### ■オリジナル漢方メニュー

“ベトナム料理として人気のあるバインミーサンドを漢方風にアレンジ”

陳皮香るバインミー風サンドイッチ



“漢方スパイスたっぷりの癖になるオリジナルカレー”

鶏肉とトマトの薬膳カレー



“骨付き手羽先肉と大棗（ナツメ）がゴロッと入った一品”

手羽先参鶏湯スープのフォー



“ニンニク、生姜、陳皮やクミンをしつかり揉み込んだ元気の出るメニュー”

漢方スパイスのジューシースペアリブ



“女性にとって嬉しい漢方食材を贅沢に使ったオリジナルスイーツ”

棗（ナツメ）の豆腐白玉入り黒胡麻汁粉



### **■メニュー監修者 中医薬膳指導員/料理研究家 森崎友紀さん コメント**

この度、漢方（かんぽう）ダイニングのメニュー監修をすることになりました、中医薬膳指導員で料理研究家の森崎友紀です。

漢方料理は、「薬」のようなイメージがあるかもしれません、食べやすく口馴染みのある食材も多く使われています。

今回は、漢方料理がお好きな方にも、そうでない方にもご満足いただけるようなメニューを考案させていただきました。

ぜひお試しいただき、ご自身の体と向き合う時間を作っていただけますと嬉しい限りです。

