

和漢膳をたしなむ（秋）



秋の食養生「培陽潤肺」

内側からうるおい美肌へ導くアンチエイジングメニュー
パラレロシンクで料理教室を行います。



11.9 2025
SUN
11:00-13:30



トヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
名古屋市名東区一社2-21

参加費：7,700円 税込

ご予約はこちり



和漢膳とは東洋医学の知識を活かし美味しく食べながら身体のバランスを整える料理です。
肺は呼吸機能だけでなく皮膚や粘膜、体内の水分代謝とも深く関わります。
乾燥する秋は潤いを補います。



和漢膳薬膳師 吉川めぐみ

ごまの蔵さんのレシピ製作担当したこと
をきっかけにSNSを通して和漢膳を普及。
企業戦士やアレルギー喘息体质の方など
に配慮した和漢膳を使って健康的な生活
をコンサルティングしている。
ひらく書店さん、備中農園さん、国府宮
神社さんを経て現在も各企業とコラボ中。

●お問い合わせ

トヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム

担当：森前 052-709-1040 [水曜定休]

mail : nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp