

和漢膳をたしなむ 夏



肝をいたわる食養生

「血瘀」と「血虚」の違いを解説。
パラレロシンクで料理教室を行います。

7.12 2026
SUN
11:00-13:30



トー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

ご予約はこちら



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。
肝は目に開竅(かいきょう)すという言葉がある通り、肝の働きが目に現れます。



和漢膳薬膳師 吉川めぐみ

ごまの蔵さんのレシピの製作担当をきっかけにSNSを通して和漢膳を普及。アレルギーに強い和漢膳料理は、疲れた身体を癒すデドックス力が人気。気を上げて巡りを良くし、代謝を促すコースメニューを提供している。食で整う個別体質改善カウンセリング、市内マルシェでは電磁波など環境毒リセット体験会を開催。ひらく書店、備中農園、国府宮神社とのコラボを経て現在も各企業とコラボ中。

●お問い合わせ

トー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