和漢膳をたしなむ〜冬〜



和漢膳で使う漢方食材 ＜スペシャル美容編＞

パラレロシンクで料理教室を行います。

1.31 2027 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。
漢方食材とは「薬食同源」の食材も使われますが、食品として一般に流通しているもので、
上品120種あると言われています。



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

TOYO KITCHEN STYLE®