



## ◆◆ 営業時間につきましてお知らせ ◆◆

- 誠に恐れ入りますが 9月9日(土)を夏季休業日とさせていただきます。  
(9月10日(日)、11日(月)は定休日のため 9月9日～11日まで3連休となります)  
8月はお盆期間も含め通常営業となっております。
- 8月及び9月の営業時間と休業日は以下の通りとなります。(定休日：日・月・祝日)

8月						
火～金：10:30～18:30 土：10:30～17:30						
月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

9月						
火～金：10:30～18:30 土：10:30～17:30						
月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

定休日

夏季休業日

## ◆◆ おうち薬膳【紫蘇(しそ)】 ◆◆



紫蘇は刺身などによく添えられていますが、これは、紫蘇には魚の毒を中和し、お腹を冷やしすぎないようにする働きがあるためです。また、紫蘇の香りは気の巡りを良くするので、ストレスやイライラの緩和にも役立ちます。

### ● 紫蘇巻きタラのバターしょう油焼き ●

<材料(2人分)>

タラ 切り身 2切、紫蘇 6枚、バター 15g、塩・こしょう 少々、サラダ油 適量  
A(しょう油 大さじ2、みりん 大さじ2、酒 大さじ1)

<作り方>

- ① タラは水けをふきとり、3等分にして塩・こしょうを軽くふりかけます。
- ② タラを紫蘇で巻きます。
- ③ フライパンを熱してサラダ油を入れ、②のタラを中火で両面焼きます。
- ④ 全体に焼き色がついたらバターを加え、Aを回し入れ、全体に味がなじんだら出来上がり



漢方草庵 泰山堂

TEL:044-222-4484 FAX:044-222-4486

★予約制の無料漢方相談を行っております。詳細はホームページをご覧ください

ホームページ：<https://www.taizando.net> メール：[sodan@taizando.net](mailto:sodan@taizando.net)



LINE 公式アカウント

友達追加して、漢方相談のご予約・変更、薬の飲み方や在庫の確認などのお問合せにお気軽にご利用ください。



泰山堂のツイッター：健康に役立つ情報を日々つぶやいています！  
漢方系 @taizantaizan ハーブ・アロマ系 @taizando1