



## ◆◆ 営業時間につきましてお知らせ ◆◆

- 誠に恐れ入りますが 12月30日～1月4日まで年末年始休業期間とさせていただきます
- 1月及び2月の営業時間と休業日は以下の通りです（定休日：日・月・祝日）

1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				

2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			

定休日  年末年始休業期間

## ◆◆おうち薬膳【りんご】◆◆



りんごは、身体を冷やさないで冷え症の人にはお薦めの果物。りんごに多く含まれる「プロシアニジン」には、内臓脂肪を減らす作用や、免疫力アップ、抗アレルギー作用などの効果があることが知られています。また、りんご酸には疲労回復効果があります。

## ●ガトーインビジブル（デザートメニュー）●

### <材料>

りんご 2個、卵 2個、グラニュー糖 40g、無塩バター 50g、薄力粉 80g、牛乳 70g

### <作り方>

- ① 卵、グラニュー糖、牛乳をボウルに入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①に（常温または電子レンジで）溶かしたバターを入れ、薄力粉をふるいながら加える。
- ③ りんごは4等分し皮と芯を取り除いて、2～3mmの厚さにスライスする。
- ④ クッキングシートをセットした型にりんごを並べ入れ、②の生地を流し込む
- ⑤ 170°Cのオーブンで50分焼き、冷蔵庫で冷やした後、食べやすい大きさに切って、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X（旧ツイッター）：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