



◆◆ 営業時間につきましてお知らせ ◆◆

- 誠に恐れ入りますが日・月曜日及び祝日を定休日とさせていただきます
- 3月及び4月の営業時間と休業日は以下の通りです

3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

4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

◆◆ おうち薬膳【新たまねぎ】 ◆◆



新たまねぎは、乾燥させずにすぐ出荷されることから、みずみずしくて肉質が柔らかく、辛味が少なく感じられます。

新玉ねぎに含まれるフラボノイドと硫化アリルは血圧を下げ、血液をサラサラにする効果があります。また、新玉ねぎに含まれるクロムには血糖値の調整、フィトケミカルには発がんリスクを減らす効果が期待されています。

●新玉ねぎのバター醤油焼き●

<材料（2人分）>

新たまねぎ 1個、バター10g、粗びき黒こしょう 適量

A（しょう油 大さじ1、砂糖 大さじ1、酒 大さじ2、んにくすりおろし 小さじ1）

<作り方>

- ① 新たまねぎは1cmの厚さに切り、Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ② フライパンにバターを熱し、新玉ねぎを並べて弱火で炒める。
- ③ 両面に焼き目がついたら、Aを加えてとろみがつくまで炒める。
- ④ 器に盛りつけて、粗びき黒こしょうをふって出来上がり。



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



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。

泰山堂の情報発信（SNS）



泰山堂の X（旧ツイッター）：
漢方系：@taizantaizan
ハーブ・アロマ系 @taizando1



←店長（時々スタッフ）のブログ