



◆◆ 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7日(土)**を**夏季休業**とさせていただきます
- 7月、8月は、お盆の期間も含め、通常通りの営業となっております
(定休日：日・月曜日、祝日)

7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				

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	

定休日



◆◆ おうち薬膳【冬瓜(とうがん)】 ◆◆

冬瓜には余分な水分を代謝し、体の水はけをよくする作用があり、むくみによる体の重さやだるさを改善してくれます。皮に近い部分ほど薬効が高いので、緑色が薄く残る程度に皮をむくのがお薦めです。

● 冬瓜と鶏肉のトロトロあんかけ ●

<材料(2～3人分)>

冬瓜 400g、鶏もも肉 150g、水 400ml、水溶き片栗粉 大さじ3、サラダ油 大さじ1

A(しょうゆ 大さじ2、みりん 大さじ2、酒 大さじ1、鶏ガラスープの素 小さじ1)

<作り方>

- ① 冬瓜は種とわたを取り除き、薄く皮をむいて一口大に切る。鶏もも肉も一口大に切る。
- ② 鍋にサラダ油をしき、鶏もも肉の表面を軽く炒める。
- ③ 冬瓜、水、および**A**を加え、中火で10分ほど煮込む。
- ④ 具材に火が通ったら水溶き片栗粉を入れ、かき混ぜながら中火で熱し、とろみ が出たら出来上がり



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



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