



泰山堂 通信

Vol.171(26_08)

◆◆ 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8日(火)、9日(水)**を夏季休業とさせていただきます。
 9月6日(日)、7日(月)は定休日のため、**9月6日(日)～9日(水)まで4連休**となります。

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

9月						
火～金：10:30～18:30 土：10:30～17:30						
月	火	水	木	金	土	日
31	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(日・月曜日、祝日)

夏季休業

◆◆ おうち薬膳【パイナップル】 ◆◆



パイナップルには熱を冷ます作用があるため、暑さで体に熱がこもって起こる頭痛や喉の渇きを、改善してくれます。また気を補う力もあるので、夏バテした体の回復に役立ちます。

●パイナップル・ソースのポークソテー●

疲労回復効果にすぐれた豚肉との相乗効果で、疲れたからだにパワーチャージ!!

【材料 (2人分)】パイナップル (缶詰でもOK) 100g、とんかつ用ロース肉 2枚、
A (酒 大さじ5、しょうゆ 小さじ1、砂糖 小さじ1/2)、塩・胡椒 少々、バター 5g、
 サラダ油 大さじ1、生姜すりおろし 小さじ1

【作り方】

- ① パイナップルは薄いいちょう切りにし、豚肉は筋切りして塩・胡椒をふっておく。
- ② フライパンに油大さじ1を弱火で熱し、豚肉の両面をじっくり焼き、焼けたら取り出して、皿に盛る。
- ③ ②のフライパンをペーパータオルで軽くふき、弱火でバターを溶かして、すりおろし生姜、パイナップルを炒め、**A**を入れて、ひと煮立ちさせる。
- ④ 豚肉にレタスを添えて、③のパイナップル・ソースをかけて出来上がり。



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)

インスタ始めました! →

(フォロワー登録で
 店頭にて粗品進呈中!)



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