

令和6年9月19日

【ウェルネス】冬の胃腸を「東洋の知恵」で守る！
10月5日、11月16日に「2024年度薬膳茶講座」を開催
老舗のお酢メーカー・タマノイ酢が心身の健康をサポート

豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也、以下当社)は、健康的な生活を支援する取り組みとして、さかい利晶の杜(所在地:大阪府堺市)とのコラボレーションイベント「アフタヌーンchaシリーズ 薬膳茶」を2024年10月5日(土)、11月16日(土)に開催いたします。



「お茶」の時間が健康の源に。
毎日を快適に過ごすための薬膳茶の知識を、
タマノイ酢の薬膳スペシャリストが伝授！
薬膳をアレンジし、オリジナルの薬膳茶を
作ってみましょう。

2024年10月5日(土) 2024年11月16日(土)

基礎薬膳
～胃腸ととのえリラックス!～

基礎薬膳
～寒さにそなえ身体の内から元気に!～
※薬膳講座ではありません。

さかい利晶の杜 茶室広間 (イス席)

時間 ①11:00～12:15 ②14:00～15:15(税別759)

参加費 1,500円(税別) (税込み) 定員 各20名(先着順) 持ち物 筆記用具

申込方法 9/2(月)9:00～より受付開始
予約やイトもしくはお電話にてお申込みください。
さかい利晶の杜 TEL:072-260-4306
※予約センターによる場合は、予約イトもしくはお電話での予約ください。

堺市に本社を置く、老舗のお酢メーカー「タマノイ酢」
「美容・健康」をテーマに現在、社員約4人に1人が薬膳アドバイザーの資格を取得。
薬膳をテーマにした商品の共同開発や、消費者への薬膳知識のレクチャー、外食店と薬膳コースメニューの共同開発など、
薬膳の知見を活かしたご提案をしています。

さかい利晶の杜 〒590-0958 堺市堺区富院町西2丁1-1 TEL:072-260-4306
Sakai Plaza of Biko and Aizu <https://www.sakai-rishinomori.com>

近年、健康志向の高まりと共に、東洋医学への関心も加速しています。またお酢は東洋医学において、古くから貴重な薬膳の食材の1つです。

季節の変わり目や冬季における健康管理の重要性が広く認識されるようになり、多くの人々が自然な方法で健康を維持したいと考えている一方で、具体的な知識や実践方法を学ぶ機会が限られているのが現状です。この社会的ニーズに応えるため、当社が長年培ってきた発酵食品の知識と東洋の伝統的な知恵を融合し、「2024年度薬膳茶講座」を開講いたします。

本講座は、今年で7年目を迎えます。今年度は、胃腸の健康に焦点を当て、自然な体調管理の手法や冬季に向けた具体的な健康対策を提供します。薬膳インストラクターから直接学ぶことで、実践的な知識とスキルを習得でき、総合的な健康増進が期待されます。これにより、日々の生活の質の向上に貢献できればと思っています。

講座概要

【開催概要】

- 日程 : 2024年10月5日(土) 基礎薬膳～胃腸ととのえリラックス！～
2024年11月16日(土) 基礎薬膳～寒さにそなえ身体の内から元気に！～
- 時間 : 各日①11:00～12:15 ②14:00～15:15
- 会場 : さかい利晶の杜 茶室広間
- 内容 : 薬膳インストラクターによるレクチャー、オリジナル薬膳茶ブレンド体験、薬膳お菓子の試食
- 参加費 : 1回あたり1,500円
- 定員 : 各回20名(先着順)
- 予約サイト: <https://reserva.be/sakairishonomori>

●過去実施の様子

昨年開催した際、参加者からは「薬膳のことを色々知ることができて勉強になった」「知識を生活に取り入れて、体調・気持ちを整えていきたい」「とても分かりやすく、実際に香りを感じ、体に良い食材と思いながら楽しく食べ飲みしました。」などの声が集まり、20代から90代まで幅広い年齢の方々に満足いただけました。

【講師のコメント】 タマノイ酢株式会社 社長室 薬膳インストラクター 三木 梨菜子

薬膳と聞くと、「健康になれそう」というイメージがある一方で、「難しそう、敷居が高そう」といったイメージをお持ちの方も多いのではないのでしょうか？
実はそんなに難しいことはありません。皆さんの日頃の食生活の中に、意外と薬膳の考え方が反映されています。

薬膳基礎の学びを通して、参加者の皆さまにとって身の回りにある薬膳について考えるきっかけとなれば幸いです。



■会社概要

- 社名 : タマノイ酢株式会社
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
代表取締役社長 : 播野 貴也
創業 : 1907年(明治40年)6月
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、
レトルト食品および菓子・健康飲料などの製造・販売
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>

