

2017年1月10日
ホテル椿山莊東京

冷え対策は、“温かい食事”から。体の中から温め、健康で美しい1年を！
日本料理「みゆき」 冬の薬膳ランチコース「悠楽」
石焼料理「木春堂」 冬の薬膳ランチコース「やく麗」
～2017年2月10日(金)～

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、主婦のための生活情報誌「リビング新聞」を発行する株式会社サンケイリビング新聞社（東京都千代田区）とともに、女性を対象とした「冷え」に関する意識や実態の調査を行い、その結果を踏まえて日本料理「みゆき」と石焼料理「木春堂」で「冬の薬膳ランチコース」をご提供します。

メニューには、創製から400余年の歴史を持つ、養命酒製造株式会社の知見を生かした和漢食物や健康食材を取り入れて、「冷え」が気になるこの季節にふさわしい“温かい食事”に仕上げました。新年の始まりに、「冬の薬膳ランチコース」で体の中から温め、健康で美しい1年を過ごしましょう。



日本料理「みゆき」 ～悠楽～



石焼料理「木春堂」 ～やく麗～

【冷えに関する調査内容&結果】

■調査期間：2016年11月22日～11月27日

■調査対象：リビングWebで告知し、リビングWebに開設したフォームに入力

女性限定 有効回答 1578件 平均年齢 42.9歳

■調査方法：Webアンケート 主婦の暮らしに“楽しみ”をプラスするWebマガジン
<http://mrs.living.jp/>

■調査結果：

① 96.3%の方が「冷え」を感じています

カラダの冷えを感じることはありませんか？と聞いたところ、96.3%の人が「ある」と回答。冷えを感じる部分はつま先が87.0%と最も多い結果となりました。手も75.1%と3人に2人が挙げていることから、体の末端に冷えを感じる人が多いようです。

② 冷えを感じる季節は圧倒的に「冬」

冷えを感じる季節としてトップに挙げたのは「冬」の99.2%。続いて「秋」の48.3%。冷房による冷えを感じている人が多いと思われる「夏」は20.9%で、意外に少ない結果に。さらに冷えを感じる時期・時間帯は「就寝前」が最も多く71.7%。続いて「家事をしているとき」「仕事中」「寝起き」「生理中」「生理前」と続きます。

③ 普段から行っている冷え対策は「温かい食事をとる」が1位

普段からしている冷え対策を聞いたところ、「温かい食事をとる」が75.4%と最も多く、次いで「マフラーや手袋をする」が60.2%、ひざ掛け、防寒用のインナー、厚手の靴下を履く…と続きます。料理や飲み物に生姜やトウガラシを入れるは48.7%ですが、フリーコメントには、生姜、スープ、味噌汁、根菜、唐辛子、鍋など、食に関するワードが挙がっています。

■冬の薬膳ランチコース 概要

みゆき『冬の薬膳ランチコース ～悠楽～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

■期間	: 2017年1月4日(水)~2月10日(金)
■時間	: 11:30~L.O.14:30
■料金	: お一人様5,500円 ※消費税込・サービス料別
■メニュー	: 前菜 寄せ南京 干し種 丸十クチナシ 金針菜胡麻よごし 白木耳茸ポン酢 古代米細巻 ゆべし 小吸い物 百合根と甘酒の摺り流し 忍び生姜 クコの実 造り 鮪へぎ造り 彩り野菜と大葉のソース 焼き物 銀鱈松の実焼き 小蕪 えごまの葉 小鍋 鶏白湯スープ 信州十四豚 野菜麺 食事 鯛蓮の実御飯 止め椀 または 精進散らし寿司 止め椀 甘味 苺杏仁 梨 棗

木春堂『冬の薬膳ランチコース ～やく麗～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

■期間	: 2017年1月4日(水)~2月10日(金)
■時間	: 11:30~L.O.14:30 (土日祝日 L.O.15:00)
■料金	: お一人様5,500円 ※消費税込・サービス料別
■メニュー	: 先付 本日の前菜三種盛り 吸い物替わり マッシュルームスープ 葱 木耳 松の実 クコの実 富士溶岩石焼 信州十四豚ロース 国産牛ロース 栗麩 八幡蒟蒻 野菜三種盛り 温物 温かい蓬胡麻豆腐 梅花麩 金針菜 大麦餡 御飯 八角が香る牛肉旨煮とともに 白御飯 香の物 赤出汁 甘味 おしるこ 白玉

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 田中・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com