

和漢膳をたしなむ 〜春〜



春の食養生（養陰補肝）

身体を潤す料理と血を巡らす料理で春を満喫！

和漢膳セミナーと春の旬魚・旬菜を使った料理教室を行います。

2025 **2.2** SUN
11:00-14:00

ご予約はこちら



トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム（名古屋市名東区一社2-21）

参加費：7,700円 税込



和漢膳とは東洋医学の知識を活かし美味しく食べながら身体のバランスを整える料理です。
立春には邪気を払う為に恵方巻きや白い物を食べます。2025年の歳徳神様は西南西にあります。



和漢膳薬膳師 吉川めぐみ

ごまの蔵さんのレシピ制作担当したことをきっかけにSNSを通して和漢膳を普及。企業戦士やアレルギー喘息体質の方などに配慮した和漢膳を使って健康的な生活をコンサルティングしている。ひらく書店さん、備中農園さん、国府宮神社さんを経て現在も各企業とコラボ中。

●お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム

担当：森前 052-709-1040 [水曜定休]

mail : nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp