

Media release

【報道関係各位】

病気の予防やデトックス、アンチエイジングにも効果抜群！
より健康に、よりキレイになれる薬膳料理の魅力を教えます。
「フレンチ薬膳セミナー&ランチ」を開催

浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:茂木 義之)では、4月22日(木)に「フレンチ薬膳セミナー&ランチ」を開催いたします。

中国で古くから栄養学とともに活躍しており、季節に合った旬の食材や生薬を組み合わせる薬膳料理。病気の予防や回復はもちろん、デトックスやアンチエイジング効果も高いことから、最近では日本でも注目を集めています。今回のセミナーでは、管理薬剤師としてカウンセリング業務に携わっている辻出 倫子(つじで のりこ)さんを講師にお招きし、「薬膳料理」の魅力と効果について楽しく分かりやすくレクチャーしていただきます。

レクチャー後は、国際料理賞コンクールで世界第3位の実績をもつシェフが腕をふるう、フレンチ薬膳料理のランチコースをお楽しみいただけます。



フレンチ薬膳料理 (イメージ)

- | | |
|-----------|---|
| ■名称 | フレンチ薬膳セミナー&ランチ |
| ■会場 | 19F レストラン「RPR」 |
| ■日時 | 4月22日(木)【前日までの予約制】
10:00 A.M.受付【10:30A.M.~セミナー 11:30 A.M.~ランチ】 |
| ■料金 | 1名さま ¥4,500
※料金には、セミナー・ランチ・税金が含まれております。
この他、サービス料(10%)が追加となります。 |
| ■講師 | 辻出 倫子(つじで のりこ) |
| ■お問合せ・ご予約 | レストラン「RPR」TEL.(048)827-1165(直通) |

【「薬膳」とは】

薬膳とは、中医学(中国の伝統医学)の理論に基づき、病気の予防や回復を目的として、季節に合った旬の食材や生薬(漢方薬)を組み合わせる料理のことです。中国では古くから栄養学とともに薬膳が活躍しており、近年は日本でもその効果が注目されています。

【薬膳ランチ メニュー】

■コラーゲンドリンク

■生姜、萩原農園のキャベツ、春菊、手羽先のスープ レモングラスの香り

生姜と葱を組み合わせることで内臓を温めることから、風邪の初期症状や花粉症に効果があります。

春キャベツと春菊は上半身のいらぬ熱を冷ます効果があり、手羽先でたっぷりのコラーゲンを吸収します。

■春の貝類や豆を長芋に乗せて 木苺と香菜的ソース

胃腸の機能を高め、食欲不振やだるさの解消に効果のある長芋、蛤、烏賊などを乗せて肝に不足しているものを補い、気の巡りを良くする香菜的ソースを合わせました。

■帆立貝、オマール海老、アスパラ、筍、白きくらげ、クコの実 萩原農園の菜の花とあさりのソース

肝と腎の働きを助け、デトックス作用がある海老と菜の花、食物繊維が豊富で美肌作りには欠かせない白きくらげ、体内にたまった余計な熱を冷ます効果があり、目の疲れに有効と言われているクコの実を全て1つのプレートに乗せた贅沢な一品です。

■豪州産オリーブ牛ロースのステーキに南高梅ペーストを塗って

コーンとはと麦入りリゾット添え 三郷のハーブサラダと赤ワインソース

体を動かすエネルギーの源“気”を効率よく補う牛肉のステーキに、筋肉疲労の回復効果を高める酸味の強い南高梅のペーストを合わせました。コーン、はと麦、しそ入りのリゾットで胃腸の機能を促進し水分代謝を高めます。

■黒胡麻のブランマンジェと桂花酒のジュレであえたフルーツのコンポート

肝や腎を養い皮膚の乾燥予防に効く黒胡麻のブランマンジェ。肌にはもちろん、心・肺・気の機能を高める効果があります。ジュレ(ゼラチン質を含む材料から取っただし汁を冷やして固めた料理)にはイライラ解消の効果があるなつめを加えました。

■玄米香球

玄米は体内の毒素を排出する作用があり、花粉症等のアレルギー改善にも効果が期待できます。

【講師プロフィール】



調布東西薬局薬局長／薬剤師／国際中医専門員 辻出 倫子 (つじで のりこ)

神戸薬科大学卒業。学生時代に服用していた漢方薬に興味を持ち、

京都薬科大学の漢方講座で中医薬の素晴らしさに感銘を受ける。

卒業後はイスクラ薬局薬店経営塾にて中医学の知識を深め、北京での研修を経て東西薬局に入社。

現在は調布東西薬局にて薬局長・管理薬剤師としてカウンセリング業務に携わる。

【シェフプロフィール】



レストラン「RPR」シェフ 佐藤 浩 (さとう ひろし)

1996年 第3回FFCCメートルキュイジニエ・ド・フランス
ジャン シリンジャー杯 準決勝進出

2002年 第36回 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール 2002
本選 世界第3位 その他、多数受賞

素材本来の味を引き出す確かな技術で、四季の彩りを一皿に表現するフレンチスタイルが好評を博している。地元の新鮮な野菜を取り入れたロハスメニューや、酵素が破壊されないとされている摂氏48度以下の加熱で調理されたローフードメニューなどの健康的なメニューが、幅広い年齢層に支持され注目を集めている。

このリリースに関するお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
マーケティング部 PR 担当 磯西 恭子
E-Mail k-isonishi@royalpines.co.jp
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL: (048) 827-1181(直通) / FAX(048) 827-1115

お客さまからのセミナーに関する
お問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル
レストラン「RPR」

TEL: (048) 827-1165(直通)