

ご要望多数につき
リピート開催します

【ご案内および参加者募集】

～ 中医營養・薬膳学研究会 2013年春のイベント ～

薬膳茶体験：春のオリジナル薬膳茶を作ろう(意見交換会付)

(参加者全員が試作・試飲を体験できます)

(2013年4月20日(土) 講座:14:00～17:00、意見交換会:17:30～20:00)



主催:中医營養・薬膳学研究会

<http://chuueizenkai.web.fc2.com/>

10年に一度の猛烈な寒波が続いた冬もようやく峠を越え、東京でも梅や寒桜の開花が報じられてる昨今ですが、皆様お変わりなくお過ごしですか？

本会が昨年9月と12月に開催した薬膳茶体験イベントはおかげ様でいずれも大好評。参加していただいた方々から、定期的に開催してほしいとのご要望を数多くいただきましたので、下記の要領にて、今年も開催することといたしました。

今回のテーマは、春の薬膳茶です。春は花々や新緑が生長し(万物生長)、五臓六腑が活発に機能し始めます。中医營養(養生を営む)学的には、春を司る「肝」をしっかり養生し、夏を乗り切るための体力作りをする季節です。

薬膳茶は、誰もが薬膳を継続的かつ手軽に楽しめるお薦めの方法ですが、いざ自作しようとすると、どんな材料を配合すればいいのかわからない、作ってみたけれど薬臭かったり苦かったりしておいしいなど、なかなかうまくいかないものです。

第1部では、最初に、当会の梁ペイ代表が薬膳茶作りの基本やコツを解説した後、参加者全員にそれぞれ自分独自のオリジナル薬膳茶作りを体験していただきます。

第2部では、本場中国で180年の歴史を持つ老辺餃子館さんの中華ディナーをお楽しみいただきながら、『本場中華料理に秘められた薬膳の知恵』について語り合ひましょう。

皆様お誘い合わせの上、是非ご参加下さい。

《開催要領》

会合名:「薬膳茶体験：春のオリジナル薬膳茶を作ろう」

日時: 2013年4月20日(土) (受付開始:13:45)

第1部:14:00～17:00 薬膳茶体験イベント

第2部:17:30～20:00 意見交換会(梁ペイ代表の解説付き中華ディナー)

※第1部のみ、第2部のみにご参加いただくこともできます。

参加費: 第1部:3,000円(本会講座受講生・修了生:2,500円)(資料、薬膳茶材代込)

第2部:5,000円

会場: 老辺餃子館 新宿本店(JR新宿南口。詳細は本案内の末尾をご参照下さい)

お申込・お問い合わせ:

中医營養・薬膳学研究会事務局(chuui.eizenkai@gmail.com)宛にメールをお送り下さい。

※4月15日までにお申し込み下さい(準備のため、お早目にお申し込み下さいますようお願いいたします)

※研究会からの案内・返信は原則として上記アドレスからメールで発信しますので、携帯アドレスでご登録の方は、上記アドレスからのPCメールを受信許可するよう設定して下さい。

プログラム： …第1部または第2部のみでもお申しいただけます!!

第1部：薬膳茶体験イベント

開会（14:00）

1. ミニ講義 講師： 梁 ペイ（中医営膳会 代表）（14:00～14:30）
 - 薬膳茶配合の基礎（基本的な組み合わせ方などを解説します）
 - 薬膳茶材の解説（医師や薬剤師を介さずに入手・利用できる材料のみ使用します）
2. 参加者の皆さんによる薬膳茶の試作&試飲タイム

指導： 梁 ペイ（中医営膳会 代表）（14:30～16:00）

約20種類の薬膳茶の食材をご用意いたします。皆様には、当会オリジナルの体質チェックリストを使ってそれぞれの体質を考え、ご自由に茶材をブレンドをしていただき、ご自作の薬膳茶を試飲していただきます。

3. 自作薬膳茶を発表・意見交換

講評： 梁 ペイ（中医営膳会 代表）（16:00～17:00）

自作の薬膳茶を飲んだ感想、求めた効能等、何でもご自由に。

閉会（17:00）

第2部：中華ディナー付意見交換会

梁ペイ代表と『本場中華料理に秘められた薬膳の知恵』を語り合いながら、本場中国で180年の歴史を持つ老辺餃子館の中華ディナーをご堪能いただけます。

会場： 老辺餃子館 新宿本店

[住所] 東京都新宿区西新宿 1-18-1 小川ビル 3F

[TEL] 03-3348-5810

[URL] <http://www.rouben.co.jp/>

[アクセス]

JR 新宿駅南口徒歩1分（京王ルミネ(1)の向かい）

