

寒い季節！薬膳火鍋で、身体の芯からポカポカ温まりませんか？

11種類もの薬膳と二種類のスープが同時に楽しめる！

如意的二色の薬膳火鍋

薬膳の力で身体の芯からポカポカで次の日元気！

「赤い」奥行きある深い辛さの麻辣味と

「白い」豚骨の旨味とコクの白湯！

そして！「オレンジ」のトムヤンクンスープも登場！

3種類のスープから2種類選べる楽しさ！



薬膳火鍋がオススメの理由

11種類の漢方の力で身体ポカポカ、次の日元気！

医食同源、漢方薬を使用した鍋だから、身体の芯ま温まり、食べてるそばから汗がダラダラ！

各種具材の栄養や、漢方の効能もあり、次の日元気になっちゃたとの喜びの声がとっても多いんです♪

一つの鍋で2つのスープが楽しめて、具材もいろいろ選べる!!

赤い深みのある辛さの麻辣、コクのある白い白湯と、今年からトムヤンクンのスープが登場♪

一つの鍋で2つスープが楽しめる鍋だから、その日の気分に合わせて、3種類のスープからお好きスープをチョイスできる！

また、具材は「庄内豚バラしゃぶ」「ハーブ鶏」「ラムしゃぶ」「牛しゃぶ」「海鮮」と選べ♪5種類から選べちゃう。

具材の追加メニューも豊富でだから、火鍋を自分好みにカスタマイズしちゃう楽しさ♪

太古の昔より、火や鍋を囲むと人は会話が弾む？夫婦円満？絆が深まる？

昔の日本の家には囲炉裏があり、食事は家族全員で火を囲む形でした。

昔の人は火を囲み、同じ釜の飯を食べることで、コミュニケーションや共有関係を深めたそうです。

鍋を囲む食事は、家族や夫婦はもちろん、職場の仲間、男女の関係性を深めるオススメの食事なのです。

鍋を囲みながら、お酒を楽しむなんて最高ですよ？

明日は体調バッチリ♪薬膳の効能と効果

生姜（しょうが）／発汗作用、食欲増進、血行や代謝促進、脂肪分解作用。 丁字（ちょうじ）／健胃作用、食欲増進、月経不順、腹痛。

枸杞（くこ）／視力回復、老化防止、滋養強壮、美白作用。 棗（なつめ）／筋力強化、生理痛、貧血、不眠、多汗、血圧降下。

大蒜（にんにく）／疲労回復、滋養強壮、冷え性、抗がん作用。 八角（はっかく）／抗がん作用、消化促進、新陳代謝、脚気、母乳。

花椒（さんしょう）／脳刺激、健胃作用、精神安定、血圧降下、ホルモン調整。 草果（そうか）／消化吸収、健胃作用、嘔吐、下痢。

赤唐辛子（あかとうがらし）／体を温める、肥満防止、消化促進、食欲増進。 葱（ねぎ）／血行促進、疲労回復、老化防止、不眠、冷え性。

當歸（当帰、とうき）／生理痛、月経不順、強壮作用、血液滋養。

台湾鴛鴦薬膳火鍋

taiwan yuan yang yao shan huo guo