

贈物の薬膳

薬膳カフェ MIZUTOKI（みずとき）／（株）平成調剤薬局



岐阜と薬草文化

岐阜県は古くから「薬草の宝庫」として知られ、
生活から健康を守る文化が根付いています。

身体にいいものをおいしく食べて、
健康を意識するきっかけに。

そんな思いからオリジナル商品を作っています。



オリジナル商品のご紹介

薬膳とは、薬食同源の考えを基にし、季節や食べる人の体調に合わせ、食材と生薬（漢方薬の原料）を組み合わせた料理のことです。

「身体にいいものを美味しく食べて、心身ともに健康に。又、健康について考える機会を持ってもらいたい。」そんな想いでつくった薬膳オリジナル商品です。

①オリジナル薬膳茶/補の茶（本草製薬）

（株）平成調剤薬局の薬剤師が開発した12種類の薬膳茶。

効能にこだわり生薬をブレンドしたオリジナルのお茶です。

②グルテンフリー商品

補の茶のフィナンシェ（ヌベール）

補の茶の生パスタ（小林生麺）

③レトルト薬膳カレー（オリエントタル）

①オリジナル薬膳茶/補の茶





元気茶

げんきちゃ



長時間のパソコンや
仕事などでバテ気味の方に

ハブ茶、ミカンの皮(陳皮)、クコの実(枸杞の実)、マイカイカ(玫瑰花)、菊花をブレンド。菊やローズ(マイカイカ)の花がはいっている事で、見た目にも綺麗で、ミカンと菊の香りのする風味豊かなお茶です。疲れた時やパワーアップしたい時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



楽々茶

らくちゃ



身体のあちこちの
痛みが気になる方に

ナツメ、クチナシの実、肉桂の樹皮(ケイヒ)、サンシユの果肉、マイカイカ(玫瑰花)をブレンド。シナモンの甘い香りとクチナシの鮮やかな黄橙色が華やかな、ほんのり甘酸っぱい味のお茶です。身体をすっきり軽やかにしたい時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



美奏茶

びそうちゃ



いつまでも美しく
健やかでありたい方に

紅茶、クコの実(枸杞の実)、サンシユの果肉、竜眼の果肉、松の実、ペニバナをブレンド。紅茶をベースにしたほんのり甘酸っぱい味のお茶です。ペニバナで見た目も華やかに。ぜひ実も一緒にお召し上がりください。顔色がさえずなく、なんとなく元気の出ない時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



余去茶

よきよちゃ



身体をすっきり
させたい方に

ハトムギ、ハブ茶、菊花、紅茶、サンザシの実、松の実をブレンド。菊の香りに、ハトムギとハブ茶の芳ばしさが広がるお茶です。身体の水分等の調整をサポートします。肌トラブル、むくみ、便秘が気になる時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



温々茶

おんおんちゃ



寒さが苦手で
身体を温めたい方に

生姜、山椒の実、ヨモギをブレンド。ヨモギをベースにしたすっきりと味わいのあるお茶です。山椒でピリッと感じることも。飲んだ後はほんのり汗をかくほど温まることがあります。お好みで調整して下さい。冷えた身体を温めたい時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



風去茶

ふうきよちや



寒い季節に負けない
身体をめざす方に

サンシユの果肉、紅茶、山椒の実、菊花、ペニバナをブレンド。山椒の爽やかな香りをアクセントに、紅茶をベースにしたほんのり甘酸っぱいお茶です。寒さに負けない身体づくりをしたい時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



清通茶

せいとうちゃ



春と秋を
快適に過ごしたい方に

ハブ茶、ミカンの皮(陳皮)、ナツメ、菊花、ハッカの葉(薄荷の葉)をブレンド。ハッカの香りとスーッとした味が鼻を抜け爽快な味わいです。季節の変わり目の不快なモヤモヤやイライラが気になる時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



清心茶

せいしんちゃ



気分を
リフレッシュしたい方に

玄米茶、竜眼の果肉、マイカイカ(玫瑰花)、ナツメ、ハッカの葉(薄荷の葉)をブレンド。玄米茶の芳ばしく優しい味わいとハッカの清涼感のある風味が特徴のお茶です。気分をリフレッシュしたい時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



食善茶

しよくぜんちゃ



食欲がなく

元気が出ない方に

人參の根、ほうじ茶、ナツメ、生姜、甘草の根をブレンド。生姜の風味とほうじ茶の優しい甘みがよく合った飲みやすいお茶です。カフェインが少なく、体を温める、身体にやさしい飲み物です。食欲がない時や気分の悪い時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



食爽茶

しよくそうちゃ



食べ過ぎ

飲み過ぎの方に

クチナシの実、ミカンの皮（陳皮）、ほうじ茶、生姜をブレンド。ミカンと生姜のすっきりとした味わいの中にほうじ茶の芳ばしさが広がります。食べ過ぎ・飲み過ぎ等で疲れている時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



夏爽茶

かそうちゃ



暑い夏を

乗り切りたい方に

玄米、タンポポの根、ウメ、シソの葉をブレンド。ウメの香りのする口当たりがよくさっぱりした味わいのお茶です。夏の暑さで崩れがちな水分バランスの調整をサポートします。夏バテ、ほてりがある時のサポートに。

Healthy life with medicinal food



補の茶

～健康を維持したい方のサポートに～

「免疫力」…身体機能を高め自然治癒力をつけたい方に
“漢方の補剤”に似て、誰もが本来持っている免疫力などを回復させ、
身体力を補います



腎、脾、肝など
身体機能の働きを高める
身体に力をつける、
自然治癒力を高める

ネズミモチの果実
ミカンの皮
枸杞の葉
蓮の葉
杜仲の葉
とうもろこしのヒゲ
麦芽（消化酵素）

身体を温める

飲みやすくするための
生薬など

ヨモギ
肉桂(ニッキ)の樹皮

焙じハブ茶
玄米
焙じハトムギ



「補の茶」の成分と効能



ハブ茶（焙じ）	目の疲れ・便秘の解消、高齢期の症状緩和、 高血圧予防 、便秘による肌荒れ解消
玄米	ビタミン類豊富、リラックス
ハトムギ（焙じ）	いぼ取り、水分代謝を整える、むくみ解消、美肌
ネズミモチの果実	強壮、胃の調子を整える
みかんの皮	免疫力向上 、 風邪予防 、消化吸収を促進、デトックス
杜仲の葉	血管拡張により血圧を穏やかに下げる、血流改善、冷え解消、利尿効果
麦芽	消化を促進、食欲増進
蓮の葉	血液中の老廃物を排出、新陳代謝が促進、便秘・むくみの解消
クコの葉	耳鳴り、めまいの解消、眼精疲労解消
とうもろこしのヒゲ	利尿作用や血圧を緩やかにする。カリウム、鉄、ビタミンB1、ビタミンE、食物繊維
よもぎ	体を温める、腹痛・生理痛解消、血の巡りをよくする
肉桂の樹皮	冷えからくる腰痛・関節痛の解消、水分代謝を整える、身体を内側から温める

②グルテンフリー商品



補の茶のフィナンシェ
(グルテンフリー・オリゴ糖入り)

身体を温めたり免疫力を高めてくれる生薬を配合した「補の茶」を使用したグルテンフリーのフィナンシェ。

腸内環境を整える働きがあるとされるオリゴ糖を使用し、身体に優しい甘さが特徴です。

補の茶の深い香りをお楽しみいただけるよう、茶葉を生地にたっぷり練り込み焼き上げました。口の中でふわっと広がる芳ばしい香りとビターな味わいは、コーヒーをはじめ、様々な飲み物とよく合います。



補の茶の生パスタ
(グルテンフリー)

身体を温めたり免疫力を高めてくれる生薬を配合した「補の茶」を使用したグルテンフリーのフィットチーネ(生めん)。

練り込まれた補の茶の芳ばしい香りはあっさりとしたスープと特に相性がよく、パスタ料理だけでなく様々なお料理にご使用いただけます。

小麦不使用で消化がよく、つるつるとした歯切れのよい食感ですので、小さなお子様やお年寄りの方にも安心してお召し上がりいただけます。



グルテンフリーとは

グルテンフリーとは、グルテンを含まない食品や食事療法のことをさし、もともとはアレルギー症状がある方の体質改善を目的とされてきました。しかし近年では、一般の方でもグルテンフリーを実施することで健康や美容、ダイエットなど幅広い分野で高い効果が期待できるとされ、注目が集まっています。グルテンが体質に合わないことに気づかずに生活している人は少なくなく、知らず知らずのうちに小麦による体調不良を起こしていることも多いものです。また、腸内に悪玉菌を増やすともいわれるグルテンの接種を控えることで、便秘やむくみ、消化不良などのトラブル改善にもつながり、合わせてカルシウムやビタミンなどの吸収率も良くなるため、健やかな体と肌質改善にも役立ってくれます。



オリゴ糖とは

糖質のうち、最小単位である単糖が2個から10個程度結びついたもので、ショ糖とも言う。

- 【代表的なオリゴ糖】
- ・フラクトオリゴ糖(砂糖)
 - ・大豆オリゴ糖(大豆)
 - ・ガラクトオリゴ糖(乳糖)

【特徴】

- ・ビフィズス菌などの善玉菌を増やす効果があり、腸内環境を整え、整腸作用がある。
- ・消化されにくいためエネルギーとして使われにくいことから代替甘味料として使用(ダイエット)
- ・虫歯になりにくい

(参考資料)

https://www.yakult.co.jp/ypc/product/01c.htm

https://www.yakult.co.jp/ypc/product/01c.htm

https://www.yakult.co.jp/ypc/product/01c.htm

ヤクルト薬品工業株式会社

事業紹介

製品情報

会社情報

お問い合わせ

ENGLISH



(ガラクトオリゴ糖)

トップ / 製品情報 / オリゴメイト (ガラクトオリゴ糖)

オリゴメイトは、腸内の有用菌であるビフィズス菌・乳酸菌の増殖を特異的に促進させ、かつ食品加工時の加熱、酸に対しても極めて安定です。特定保健用食品・機能性表示食品の素材として、また、健康増進の食品素材としてご利用ください。

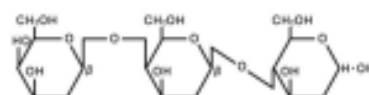
オリゴメイトとは

- オリゴメイトとは、牛乳中に含まれる乳糖にβ-ガラクトシダーゼを作用させて製造されるガラクトオリゴ糖です。
- “母乳中”に含まれる4-ガラクトシルラクトースを主成分とし、2～5糖のガラクトオリゴ糖が混在しています。ほかに、乳糖および単糖類を含んでいます。
- 腸内の有用菌であるビフィズス菌および乳酸菌の増殖を促進させます。



ガラクトオリゴ糖の主要成分の構造

Galβ1-4Galβ1-4Glc(4'ガラクトシルラクトース)

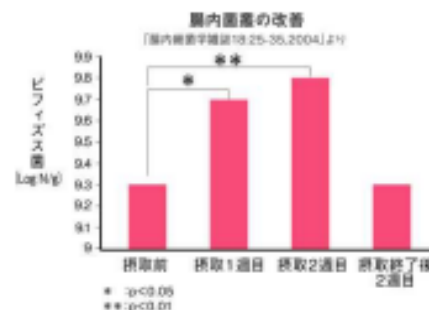


Gal-(Gal)n-Glc(n=1～3 β-1,4結合)

Gal-Glc(β-1,3結合など、転移2糖)

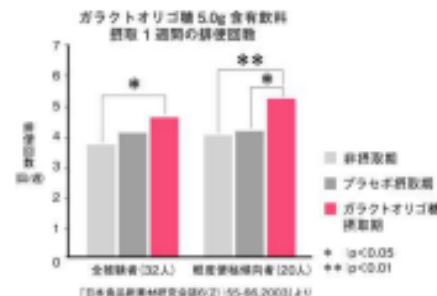
ガラクトオリゴ糖の特長

1 腸内の“ビフィズス菌の増殖”効果



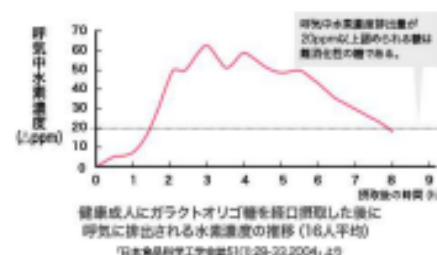
ガラクトオリゴ糖を2.5g/日 (※1) 摂取することにより、腸内のビフィズス菌の増殖を促進させることができます。
※1 オリゴメイトSSNとして約6g/日、オリゴメイトSSNPとして約4.5g/日

2 “便性の改善”効果



ガラクトオリゴ糖を5g/日 (※2) 摂取することにより、排便回数の増加が認められました。
※2 オリゴメイトSSNとして約12g/日、オリゴメイトSSNPとして約9g/日

3 難消化性



ガラクトオリゴ糖は、ヒトの消化管で分解されずに大腸まで到達します。このため、生体にとってエネルギーになりにくい糖といえます。

4 低乳糖性(虫歯になりにくい)

ガラクトオリゴ糖は、虫歯の原因菌であるミュータンス菌の生育に利用されません。

③レトルト薬膳カレー



厳選されたスパイスと薬膳食材で作ったオリジナルの薬膳カレー。

たんぱく質が豊富で胃腸を整えるハトムギ、内臓を温め冷え改善によいヒハツを加えて中辛カレーに仕上げました。

隠し味に岐阜県製造の香り高いしょうゆを加え、スパイスの中に奥深いコクを感じていただけます。



ハトムギとは



●基本情報

ハトムギは、南アジアを原産とするイネ科ジューズダマ属の植物。

ハトムギの殻を除いて乾燥したものは、「ヨクイニン」と呼ばれ、生薬として用います。

ヨクイニンは体の余分な水分を排出する働きがあるため、むくみや下痢などに用いられてきました。

ハトムギは精米に比べて2倍以上ものたんぱく質を含み、そのほかにも脂質やカルシウム、鉄、ビタミンB1、ビタミンB2などを豊富に含んでいます。

体に必要な栄養素を豊富に含んでいるため、健康維持に働きます。

ハトムギの健康効果

●デトックス効果

食物繊維が豊富に含まれているため便秘の改善、又、尿の排出を促進する効果があり、むくみなどの改善も期待できます。ハトムギには、余分な水分や便の排出を促進し、毒素を排出するデトックス効果があります

●美肌効果（いぼとり）

ニキビなどの肌トラブルを改善したり、肌荒れを抑制し、滑らかな肌に導く効果が期待されています。

ハトムギに含まれるコイクセラノイドには、肌の角質代謝を高める働きがあり、また、ハトムギに含まれている良質なアミノ酸は、新陳代謝を促進する働きがあるため、肌の細胞の生まれ変わりを促進します。さらに、体内の老廃物を排出する効果を持つため、イボやニキビ、シミ、そばかすを抑制する効果が期待されます。

●胃の健康を保つ効果

ハトムギには、胃の健康を保つ効果が期待できます。

過剰な水が胃に負担をかけて、胃液を薄めることで消化不良を引き起こします。

ハトムギは体内の余分な水分を排出するため、胃の健康を保つ効果があります。

※ハトムギは古くから胃腸の調子を整え、胃もたれや食欲不振を抑える効果が知られており、薬膳料理では代謝を高めて毒素を排出するものとして利用されています



ヒハツとは



●基本情報

コショウの一種

ヒハツとはコショウ科に属するつる性の植物である。インドネシア原産といわれるヒハツは、日本でも沖縄本島や宮古島、八重山諸島に自生する植物である。沖縄県では島コショウとも呼ばれている。ロングペッパー、ナガコショウ、ピパーチなど別称も多い。コショウとよく似ている。

味や香りの特徴

ヒハツは、コショウと同じようにピリッとした辛みがあるが、香りに関してはコショウのような強い刺激は少なく甘い爽やかさを感じさせるのが特徴である。

ヒハツの健康効果(期待できる効果)

- 胃を健康に保つ 辛味性健胃薬
- 血圧を安定させる 血圧低下の作用
- 血管を健全に保つ 血管透過抑制作用

「ヒハツ」には毛細血管を強くする「ピペリン」という辛味成分が含まれていて、それが血管を広げ、血液の流れを促進します。

ほかにも、「Tie2(タイツー)」という酵素を活性化させる効果をもつ成分によって、毛細血管に作用して、傷などの損傷を修復する効能もあります。



オリジナルギフトセット

贈の薬膳
物膳



ギフトセットA ¥2,900(税抜)

注文番号 MZT-01

①レトルトお粥(400g)×1個
②補の茶の生ハム(200g)×1個
③補の茶(100g)×1個
④補の茶のフィナンシェ(ダブルアール・イリ 1個入り)×3個



ギフトセットB ¥1,900(税抜)

注文番号 MZT-02

①補の茶(100g)×1個
②補の茶のフィナンシェ(ダブルアール・イリ 1個入り)×3個



補の茶のフィナンシェ
プチギフト(3個入) ¥700(税抜)

注文番号 MZT-03

補の茶のフィナンシェ(ダブルアール・イリ 1個入り)×3個



補の茶のフィナンシェ
プチギフト(5個入) ¥1,100(税抜)

注文番号 MZT-04

補の茶のフィナンシェ(ダブルアール・イリ 1個入り)×5個

ご依頼人様		ご注文内容				
お名前	様	商品	注文番号	金額(税込)	個数	商品合計
		ギフトセットA	MZT-01	3,132円	個	円
		ギフトセットB	MZT-02	2,052円	個	円
ご住所 〒	-	プチギフト(3個入)	MZT-03	756円	個	円
		プチギフト(5個入)	MZT-04	1,188円	個	円
		合計				円
TEL ()		 薬膳カフェ MIZUTOKI 八代本店 岐阜市八代1-3-3 JR岐阜駅店 岐阜市橋本町1-10-1 アスティ岐阜2F				
		お問い合わせ先 058-232-6611				



薬膳カフェみずとき オリジナル商品

薬膳
の
物



レトルト薬膳カレー

厳選されたスパイスと薬膳食材で作ったオリジナルの薬膳カレー。
たんぱく質が豊富で**胃腸を整えるハトムギ**、内臓を**温め冷え改善**によい**ヒハツ**を加えて中辛カレーに仕上げました。
隠し味に岐阜県製造の香り高いしょうゆを加え、スパイスの中に奥深いコクを感じていただけます。



補の茶の生パスタ (グルテンフリー)

身体を温めたり免疫力を高めてくれる生葉を配合した「**補の茶**」を使用した**グルテンフリーのフィットナーネ(生めん)**。
練り込まれた補の茶の芳ばしい香りはあっさりとしたスープと特に相性がよく、パスタ料理だけでなく様々なお料理にご使用いただけます。
小麦不使用で消化がよく、つるつるとした歯切れのよい食感ですので、小さなお子様やお年寄りの方にも安心してお召し上がりいただけます。



補の茶のフィナンシェ (グルテンフリー・オリゴ糖入り)

身体を温めたり免疫力を高めてくれる生葉を配合した「**補の茶**」を使用した**グルテンフリーのフィナンシェ**。
腸内環境を整える働きがあるとされる**オリゴ糖**を使用し、身体に優しい甘さが特徴です。
補の茶の深い香りをお楽しみいただけるよう、茶葉を生地にたっぷり練り込み焼き上げました。
口の中でふわっと広がる芳ばしい香りとピターな味わいは、コーヒーをはじめ、様々な飲み物とよく合います。



みずときオリジナルティー(全12種類)

- ・元気茶
- ・食膳茶
- ・楽々茶
- ・夏爽茶
- ・清通茶
- ・風去茶
- ・清心茶
- ・余去茶
- ・美奏茶
- ・温々茶
- ・食爽茶
- ・補の茶

薬膳茶は飲む人の状態にあわせ、身体全体の不調を整えるのが目的です。

その時の体調にあったお茶を飲むことで心も体もリフレッシュ。

薬膳グラノーラ

ライ麦、玄米、オーツ麦を焼き上げたザクザク食感の芳ばしいシリアルに、パイナップルなど南国系のドライフルーツ、3種のナッツ、薬膳食材の**気持ちを落ち着けてくれる「なつめ」**、**ビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富な「枸杞の実」**を加え、オリジナルのグラノーラに仕上げました。

ドライフルーツや枸杞の実の甘酸っぱさと、なつめとはちみつのような甘い甘さは、牛乳や豆乳とよく合います。また、アイスクリームやヨーグルトに加えたり、そのままやつとしても、おいしくお召し上がりいただけます。



商品情報

各種商品は薬膳カフェみずとき各店・平成調剤薬局各店で販売しております
(店舗によっては取り扱いがない商品もございます)



薬膳カフェMIZUTOKIメニュー

あなたが、いつまでもあなたらしくあるために。
食で体を整えるきっかけに。心にもうれしいおいしさを。
そんな想いで創った料理。あなたの体にやさしい美味しさをとどけます。



MIZUTOKI参鸡汤

1,200円

薬膳茶「補の茶」を練り込んだオリジナルの湯を使用。小支不焚用のダシとソーラー膳なので消化に良く、つるつると食べられるよい食感と補の茶の芳ばしい味が特徴です。



薬膳カレー (自家製ヨーグルト付き)

1,000円

オリジナルスパイスにたっぷりの旬の野菜と豆類を煮込んだカレー。タコの実、身体を内側から温める生姜を練り込んだ中々カレーです。毎食で煮込んだ飽きずみをお楽しみください。



薬膳粥

800円

オリジナル薬膳スープで煮込んだお粥。免疫力を高める生姜、なつめ、疲労回復によいにんにくを使用し、じっくりと煮ています。消化がいいので、胃腸が弱っている時もおすすです。



補の茶のフォー (グルテンフリー)

800円

薬膳茶「補の茶」を練り込んだオリジナルの湯を使用。小支不焚用のダシとソーラー膳なので消化に良く、つるつると食べられるよい食感と補の茶の芳ばしい味が特徴です。

SIDE MENU



くこの実のサラダ

280円



薬膳グラノーラ
(自家製ヨーグルト付き)

650円

ライ麦、玄米、オーツ麦を焼き上げた芳ばしいシリアル。ビタミン豊富なナッツ類、自然な甘みのドライフルーツ、満腹感抜群に良いなつめ、タコの実を合わせました。牛乳と一緒にどうぞください。



補の茶のロールケーキ

520円

薬膳茶「補の茶」の香りを練り込んだロールケーキ。芳ばしい補の茶の香りがする、なめらかなクリームを口でけのよいスポンジで包んだ手作りケーキです。



補の茶のシフォンケーキ

520円

薬膳茶「補の茶」の香りを練り込んだシフォンケーキ。新鮮な玉子をたっぷり使用し、ふんわり仕上げました。口の中で広がる補の茶の芳ばしい香りが特徴です。

DRINK ドリンク



テイクアウトのみ

HOT	薬膳茶(補の茶)	400円
	自家製ジンジャーエール	500円
	自家製レモネード	500円
	チャイ	500円
	薬膳スープ	500円
ICE	自家製ジンジャーエール	500円
	自家製レモネード	500円