

著者への取材、献本、プレゼント提供等のご依頼は
マイナビ広報担当者までご連絡ください。

2014年4月23日
株式会社マイナビ

テレビ、雑誌で話題の千葉大学病院和漢診療科がレシピ本を発売 『千葉大学病院の薬膳ごはん』 本日発売！

株式会社マイナビ（本社：東京都千代田区）は、『千葉大学病院の薬膳ごはん』を本日発売しました。本書は、千葉大学医学部附属病院の展望レストラン「ヴァンセーヌ」で提供されている人気の「医食同源メニュー（＝薬膳料理）」のレシピを一冊にまとめたものです。

「ヴァンセーヌ」の「医食同源メニュー」は、同病院和漢診療科長・並木隆雄先生が監修し、同レストランの岡部栄シェフが考案したオリジナルメニューです。病気になりにくい身体を作れるよう、東洋医学の考え方をもとに漢方の生薬を取り入れ、季節の食材がたっぷり使われています。料理の美味しさと健康によいことはもちろん、レストランからパノラマビューが楽しめることも相まって、患者さんやお見舞いに来た人たちの間で一躍人気となりました。テレビや雑誌などでも度々紹介されています。

医食同源とは...“食事と医療（薬）はもともと同じで、健康維持に欠かせない”という東洋医学の考え方

本書には、「ヴァンセーヌ」で提供されたメニューだけでなく、本書のためだけに考案されたオリジナルレシピも多数掲載。症状別（13種類）・季節別にレシピを紹介しているのが大きな特徴です。薬膳料理が家庭で手軽につくれるように、手に入れやすい食材を使ってできるだけ手間がかからないよう、岡部シェフがさまざまな工夫を凝らしています。

----- <本書で紹介しているレシピ例（季節の薬膳献立）> -----

春には・・・「心を穏やかにするスープとキッシュのレシピ」

夏には・・・「夏バテ予防のさっぱり和定食」



春先は気圧が上昇し、なんとなく不安になったり、動悸が起きることも。清熱作用のあるはまぐりとセロリのスープで血圧を落ち着かせ、心を穏やかに。



疲労回復に役立つ枝豆を混ぜごはん。体の余分な熱をとるトマトやなすなどを冷たいみそ汁に。食欲がないときでも食べやすいメニューで夏バテを予防。

書誌情報

< 表紙 >



書名	『千葉大学病院の薬膳ごはん』
著者	並木隆雄・岡部栄
価格	1,652 円（税込）
ISBN	978-4-8399-5129-0
判型	A5 判 136 ページ
発売日	4 月 23 日（水）

詳しくは「マイナビ BOOKS」：<https://book.mynavi.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社マイナビ 社長室 広報部 渡邊
TEL.03-6267-4155 FAX.03-6267-4050
e-mail：koho@mynavi.jp