

◆ 蒸士茶楼の営業のお知らせ

8月の営業・店休日は不規則な形態になり申し訳ありません
 第2日曜日のランチは今後お休みさせていただきます。夜は営業
 致します。ご来店の際はご一報ご確認をお願い致します。
 水曜日は店休日ですが、薬膳講座のほか料理教室等開催予定です

葉月 蒸士茶楼 8月営業カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	1	2	3	4
			営業 丑の日 第二土用	昼店休 夜営業 大雨時行		
5	6	7	8	9	10	11
昼店休 夜営業		立秋 涼風至	店休	店休		山の日
12	13	14	15	16	17	18
	お盆入	中日	営業 中日	営業 お盆明け		蒙霧升降
19	20	21	22	23	24	25
			食養薬膳 講座 2/3回 晩夏薬膳	店休 処暑 綿柎開		
26	27	28	29	30	31	1
		天地始肅	営業	店休		

蒸士茶楼 通信

世界中で気象の異常な猛威が伝えられています。今夏は記録更新の高温の夏で水分補給も大切ですが、アイスなど冷たい物の摂りすぎも体調を崩す要因になり、秋冬の体調不良にも関わってきます。ミネラル豊富な梅干し・ごま塩・味噌汁などの日本の伝統食摂取も肝腎です。8月1日は夏の2回目の丑の日土用です。立秋までの養生の期間です。黒いもの シジミ・黒豆・黒ゴマなどを食べるとよいといわれています。

◆ 食養薬膳料理講座 毎月1回水曜日開催 3か月3回で一巡

7月18日の食養薬膳講座1/3回終了しました。ご参加の皆様ありがとうございました。8月22日第2回講座ご参加の方は、今一度、電話、メール、SNS等でご連絡下さい。第2回目は、気・血・水・精。人の身体を構成する東洋医学的な概念の講座です。日常の身近な気になる体調・病状・季節の食事などに役立つお話などです。講座の後は50℃洗い低温スチームした晩夏の養生食の料理レクチャーとミニランチです。
 ◎第4回9/26「証」 ◎第5回10/24「陰陽五行説」 ◎第6回11/21「気血水精」
 講座は季節ごとの薬膳食材を使った料理レクチャー・ミニランチ付きになります。2,500円税込 11時半より2時間程度 50℃洗い低温スチーム・野草なども取り入れます 固定種・F1種の事や食品添加物など食材の安全性、医療なども学び合います。

スチドラシリーズ販売のお知らせ

鉄輪天然温泉蒸気に蒸気工学を取入れ柔らかな蒸気にしてゆっくりと低温で蒸しゆっくりと乾燥させたスチドラ製法のドライフルーツ、ドライ野菜は蒸士茶楼でも好評です。添加物を使わず低温で酵素を殺さない製法で素材の旨さや力がギュッと味わえる逸品です。今年の2月、別府市とBEAMS JAPANと提携し選出された16社の中でスチドラも商品開発し東京新宿BEAMS JAPANで販売を皮切りに別府市内SELECT BEPPUで現在販売しています。選出の16社が集まり「ハッピーニュースタンド」として別府の新しいおみやげを各所にて販売を展開しています。催事としてJRアミュプラザ、大阪大分県人会総会、世界温泉サミット別府火の海祭りワイワイ市、大分ガレリア「まちなか」、別府海地獄さんなどで催事しています。常設として、明礬温泉「湯の里」さんにて販売。別府ふるさと納税の商品にも。別枠では、東京ミッドタウン日比谷「住吉酒販」さんでも置かせて頂いております。

50℃
kan
nawa
Made in Beppu
蒸士茶楼



蒸士茶楼

