

おんせん県 <sup>べっぶ かななわ</sup> 別府鉄輪 <sup>かななわ</sup> 『鉄輪蒸しスープ』の手間ヒマ

温泉の魅力が詰まった <sup>むしちやろう</sup> 蒸士茶楼でしか作れない 逸品が出来るまで



◎鉄輪温泉とは

湯けむり情緒と湯治文化あふれる鉄輪温泉郷は蒸しの聖地。弱酸性メタ珪酸ミネラル豊富な湯上り美人の湯が心身を癒してくれる魅力あふれる温泉郷です。



◎温泉蒸気の有効活用装置で

鉄輪温泉の蒸気を最大限に引き出す蒸気発生装置を特注高温高圧な温泉蒸気を優しく細かで柔らかな蒸気に改良食材にストレスを与えない柔らか蒸しを実現しています。



◎50°C洗いと低温スチームとは

食材の旨味や栄養価を引き出す50°C洗いと低温スチームを全ての食材それぞれに合わせ徹底し施しています。この手間ヒマが雑味や酸化物を取り身体に優しく作用します。

◎素材の効力UPに努めています



生姜は50°C洗いをして生姜の効力をUPする為高温長時間蒸します。それも温泉蒸気で！！



そしてさらに数日間干して生姜を乾姜にし効力UP！！

◎生薬薬膳を配合



体質改善スープとして、生薬を各種配合しています。自家製乾姜と温泉蒸しニンニクは内蔵を温めます。クコは肝腎を補い、ナツメは脾胃を調整し蓮の実は腎を整え白木耳は肺を潤し、夏草花は冬虫夏草の働き の代役、干しエビは元気とこくを作り、干しシイタケは体力を上げ鶏肉は食欲不振に効果が期待されています。

◎チーコウ（汽鍋）とは



中国雲南省発の汽鍋「チーコウ」という鍋で作ります。水を一切入れずに、4時間位鉄輪温泉蒸気に鍋をかけじっくりとじんわりと数々の手間ヒマかけた食材が蒸気と融合し鉄輪温泉ここだけの蒸しスープが生まれます。

◎チーコウの構造が大事な仕事をします



汽鍋は底に穴があり煙突状の突起から蒸気を取入れ、蓋を閉めると蒸気が溜まってすっきりスーッと身体喜ぶ蒸留水が溜まります。鉄輪温泉ならではの逸品スープの素です。

◎蒸士茶楼むしちやろうとは

鉄輪温泉隠れ家的な「薬膳レストラン蒸士茶楼」は中医学薬膳の知恵プラス+温泉蒸し料理の食事を提供しています。身体は食べ物でできています。食事が健康を左右するのです。不調緩和や体質改善には良質で胃腸に優しい滋味スープがお勧めです。長年蒸し料理の研究の末に鉄輪温泉の蒸気に魅せられその泉質成分と薬膳との最強のマッチングがこの鉄輪蒸しスープに込められています。 唯一無二の鉄輪温泉蒸士茶楼でしか味わえない人生を変えるスープです。



蒸士茶楼

●ホームページ：64cyaro.com からオンラインショップリンクへ入れます。

お問い合わせ：0977-85-7775 Gmail:6464yakuzen@gmail.com