



年

月 日

**No.368**

販売店名

お知らせ

心地よい温もりが身体を包み込む「ケアウェーブ」

「ケアウェーブ」は、「高周波」と「温熱」治療に加え、この2つの治療を交互に行う「交互モード」を搭載しました。3種類の導子により、下記のようなバリエーション豊かな治療を可能にします。①横になってリフレッシュできる「温熱・高周波マット」、②気になる所を集中して治療する「温熱・高周波パッド」、③ソファや椅子に敷いて座りながら治療ができる「電床マット」。「ケアウェーブ」なら、生活のあらゆるシーンで、いつでも快適に治療が行えます。

温熱・高周波マット



芯まで温まる「はるかぜの湯」

朝晩の冷え込みがますます厳しくなるこの季節。寒さで冷え切った身体には、芯までゆっくり温まる酵素・生薬配合の入浴剤「はるかぜの湯」がオススメ。生薬末が温浴効果を高め身体の中までポカポカにします。また、タンパク分解酵素の働きで清浄効果を高め、素肌をスベスベにします。ビワ葉エキスやシソエキスなどの天然保湿成分も豊富に配合され、お肌に潤いを与えながら、しっとりなめらかな肌感を保ちます。

酵素・生薬配合入浴剤

薬用 バスラフェーションEX

はるかぜの湯 (愛称)

たっぷり大容量タイプ

【医薬部外品】内容量/1,060g



「ネギ」で血液サラサラ

1年を通じてお鍋や薬味などに欠かせない野菜と言えば「ネギ」。玉ネギにも含まれる特有の辛味成分「硫化アリル」を多く含み、高い抗酸化力と強力な殺菌力で、風邪などを予防します。また、血行を良くして身体を温める効果もあるため、寒い時期だからこそ積極的に摂りたい食材の1つです。今回は、長ネギを使った「鶏胸肉のネギ塩炒め」のレシピをご紹介します。

鶏胸肉のネギ塩炒め

下準備

鶏胸肉を5mmの厚さにそぎ切りに、長ネギは5mm幅の斜め切りに、カイワレ大根は2cmの長さそれぞれ切り分けます。



1 用意した材料(かいわれ大根以外)を全てビニール袋に入れて揉み込み、15分ほど冷蔵庫で味を馴染ませます。

2 中火で熱したフライパンで鶏胸肉に火が通るまで炒め、お皿に盛り付けます。カイワレ大根を添えて完成です。

鶏胸肉 250g | 長ネギ 150g | ゴマ油 大さじ2

塩 小さじ1/2 | 胡椒(黒) 少々 | カイワレ大根 10g

材料
(2人分)