



ご挨拶



本日はお運びいただき
誠にありがとうございます。

食文化サロン『白金劉安』は、学術顧問：劉大器先生のご支援のもと四千年もの時を経て先人たちの多大な犠牲の上に臨床されてきた食養生の知恵を皆様と共に学び《いきいき健やかな人生 125歳》を目指すサロンとして2004年3月発足しました。

数千年に渡る先人たちの経験や知恵によりますと健康管理で重要なのは《食の養生が50%：心の養生が25%：体の養生が25%》とされております。

当サロンでは『淑女に美肌！紳士に活力！』をモットーに口に美味しく！
体に美味しい！お料理を工夫してご提供させていただいておりますので、
機会がございましたら、是非一度お運び下さい。

スタッフ一同、心よりお待ちしております。

感謝 店主 那須正則 拝

漢方食養湯

かん ほう しょく よう たん

今から約 2200 年前に中国宮廷内において、
疾病の予防や改善の為に飲まれていた漢方スープです。

※漢方食養湯は登録商標です。(特許庁一登録第 4840107 号)

丸 4 日を費やし調整された「漢方食養湯」

紀元前 2 世紀・前漢時代／馬王朝の墳墓より発掘された典籍に、『諸病を治す方法(諸病治方除)』として【湯たん(漢方食養湯)＝命の養生スープ＝】が登場します。

当時は、ほかにも敷療法・入浴療法・鍼灸療法などの治療方法がありましたが、最も重要なのは『食治』つまり、『日々の食事の管理で治療、養生を行うのが肝要である』と、今から二千年前の典籍に明記されていました。

白金劉安では、食養生研究・実践において中国はもとより、世界においても第一人者であります劉大器先生の指導のもとに【湯(漢方食養湯)】を二千年前の製法に基づき、丁寧に丁寧に丸 4 日間もの時間を掛けて処方にあります生薬や食材の有効成分を余すところなく抽出しております。

また、この【湯(漢方食養湯)】には調味料・塩など一切使用いたしておりません。

『口に美味しく！ 身体に美味しい！』

安心・安全、無添加の食養生スープです。

歴史を感じながらゆったりとお召し上がりください。

” 食事の前に湯(スープ)を飲む” 効果

- ・食を開始する指示を脳に与え、胃を刺激し消化酵素の分泌を促します。
- ・胃壁を優しく保護する役目があります。
- ・空腹時なので食養湯のエキスの吸収が非常に良くなります。
- ・ゆったりお召し上がりいただく事による腹八分目効果が期待できます。

漢方食養湯

厳選された食材及び生薬を丸四日間かけてそのエッセンスを完全に抽出しました。
全て食材より抽出した食味で、調味料・塩分等一切加えておりません。
無添加でナチュラルな味をお楽しみください。

生体機能増強・滋養強壮

白金のスープ (約260年前)1757年【原典】本草從新 (税別)
8,000円
[最高級青蔵高原原産 天然冬蟲夏草
金華火腿・干貝柱・公鴨・干松茸・蓮実等]

糖尿病予防・体質改善

金のスープ (約1160年前)853年【原典】食醫新鑒 (税別)
4,000円
[西洋人參・烏骨鶏・山薬・黑豆
金華火腿・干貝柱・干松茸等]

高脂血症・高血圧

銀のスープ (約1360年前)650年【原典】千金要方 (税別)
4,000円
[天麻・鯉魚・赤豆・金華火腿
干貝柱・干松茸等]

美容・滋潤皮膚

美麗美肌のスープ (約330年前)1680年【原典】食憲鴻秘 (税別)
4,000円
[天然魚翅・ハト麦・杏仁・金華火腿
干貝柱・サメコラーゲン部位干松茸・母鶏等]

女性の体質改善・冷え性

貴婦人のスープ (約260年前)1750年【原典】調鼎集 (税別)
4,000円
[黄耆・當參・茯苓等五薬・大棗
金華火腿・干貝柱・黄豆・母鶏等]

美容・女性の体質改善・冷え性

貴婦人プレミアム (約260年前)1750年【原典】調鼎集 (税別)
6,300円
[黄耆・當參・茯苓等五薬・大棗・金華火腿
干貝柱・黄豆・サメコラーゲン部位・母鶏等]

長寿健身・免疫力強化

アンチエイジング養生スープ (現代)2005年改訂【古典食譜改訂】劉大器 (税別)
6,300円
[丹參・杜仲・白術・芍薬・当歸
西洋人參・山茱萸等10薬等]

美麗美肌・滋潤皮膚

美麗美肌スーパーコラーゲン (約330年前)1680年【原典】食憲鴻秘 (税別)
10,000円
[最高級天然魚翅・ハト麦・サメコラーゲン部位
杏仁・金華火腿・干貝柱・干松茸・母鶏等]