

「薬膳×お酢」でカラダ整う

タマノイ酢が「薬膳茶講習会 アフタヌーンchaシリーズ」を開催

～さかい利晶の杜で参加者84名が心温まる交流～

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也、以下当社)は、健康的な生活を支援する取り組みとして、さかい利晶の杜(所在地:大阪府堺市)とのコラボレーションイベント「ととのえEXPO2025 薬膳茶講習会 アフタヌーンchaシリーズ」を2025年10月11日(土)、12月6日(土)に開催いたしました。10代～70代まで幅広い年齢の方計84名にご参加いただき、薬膳について学びながら地域の方々との交流を深めました。今回は「ととのえEXPO2025」をメインテーマに掲げ、オリジナルブレンドティー体験や、国際薬膳師の資格を持つ当社社員による講習会など、万博イヤーにふさわしい特別プログラムを実施しました。当社は薬膳茶講習会の活動を通して地域の方々の健康をサポートするとともに、地域の方々との繋がりの場やコミュニティづくりに取り組んでおります。



ととのえEXPO2025

Beauty

Healthy

Yakushan Cha

薬膳茶 (講習会) アフタヌーンchaシリーズ

10月11日土 薬膳茶でめぐる癒しの1杯

12月6日土 薬膳でホッと体ぽかぽかクリスマス

時間 ①11:00～12:15 ②14:00～15:15 (各回 75分) 定員 各回20名(先着順)
参加費 1,500円 会場 さかい利晶の杜 茶室広間 持ち物 筆記用具
申込方法 9/1(月)9:00～より受付開始 予約サイトもしくはお電話にてお申込みください。 さかい利晶の杜 TEL.072-260-4386

※ 会場では配付もご用意ください。

※ 遠隔参加でも大丈夫です。

※ 参加者にはお土産つき!

※ 本社は本拠を置く、各種のお酢メーカー「タマノイ酢」(東京・横浜)をテーマに現在、社員約5人に1人が「薬膳アドバイザー」の資格を取得。薬膳をテーマにした商品の開発販売や、消費者への薬膳知識のレクチャー、外食店と薬膳コミュニティの共同開発など、薬膳の知見を活かした事業をしています。

amanoi

さかい利晶の杜 Sakai Plaza of Rikyu and Akiko 〒590-0958 堺市堺区塩田町西2丁1-1 TEL.072-260-4386

■ 薬膳茶講習会 アフタヌーンchaシリーズとは

薬膳茶講習会は当社がさかい利晶の杜とコラボレーションして実施している地域交流イベントです。「薬膳」とは、中国の伝統医学、中医学の理論に基づいて作った食事のこと。体のバランスを整え、美味しく食べながら健康維持や体調を改善する食事です。毎年開催している本講習会は今年で8年目を迎え、当社が長年培ってきた発酵食品の知識と東洋の伝統的な知恵を融合し、本格的な冬を迎えるこの時期に注目される体調管理や病気予防に向けた健康対策の情報を提供しています。

■ 当日の様子

第1回は「薬膳茶でめぐる癒しの1杯」をテーマに、オリジナルブレンドティー体験を実施。気候の変化が大きく、乾燥しがちな秋にぴったりの食材を組み合わせたブレンドティーを作成しました。

第2回は「薬膳でホッと体ぽかぽかクリスマス」をテーマに、国際薬膳師による講習会を実施。薬膳に関する基礎知識に加え、自分に合った薬膳が見つかる“舌診”や、ご家庭でも取り入れやすい食材やレシピ提案を行いました。また当日は、ウェルカムドリンクとして当社製品「はちみつ純りんご酢ダイエット」「有機にごり生純りんご酢」を使用したドリンクをお召し上がりいただきました。りんご果汁のみを発酵させて作られた「純りんご酢」は、芳醇な香りとまろやかな味わいから人気を集めています。



▲当日の様子



▲オリジナルブレンドティー体験



▲使用製品

<参加者のコメント>

- ・薬膳は難しいイメージでしたが、お茶から手軽に取り入れられることを知ることができて良かったです。
- ・身近な食材にも薬膳の効果効能があることを知りました。体調が気になる季節なので、家庭でも試してみたいと思います。

■ 会社概要

社名： タマノイ酢株式会社
所在地： 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
代表取締役社長： 播野 貴也
創業： 1907年(明治40年)6月
事業内容： 醸造酢、粉末酢、各種調味料、レトルト食品および菓子・健康飲料の製造販売、酒類の販売
URL: <https://www.tamanoi.co.jp/>



▼お問い合わせ先▼
タマノイ酢株式会社 広報担当

(大阪) 橋間 TEL:072-238-1022 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp
(東京) 加藤 TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

