

薬膳 生かしメニュー開発

薬膳料理レシピ開発や料理教室などを手がける、養生キッチンふうど(本社名:吉原市大宮の養生が岡松橋伊奈子代表、メールアドレス:info@shinshin.co.jp)は、健康食品販売のe-color(本社長久平市)、天白信用農業協同組合と連携し、地産野菜を活用した無添加ジャム(橙色のトッピングジャム(商品名)を開発、このほど発売した。同社が薬膳の考え方で取り組んでいる料理「養生ごはん」の事業化の一環、実用と続けやすい健康志向の薬膳ジャムとして、ネット通販も展開し、広く消費者にアピールする。



開発した「橙色のトッピングジャム」

地元野菜で無添加ジャム

同社は2014年設立。松橋代表がこれまで取り組んたまちづくりの経験や、世界30カ国以上をめぐった体験を生かして個人創業した。松橋代表は国際薬膳師の資格を持つ。同社のビジネスプランは、あいち産



松橋伊奈子代表

養生キッチンふうど

薬膳機構が実施した2015年度薬膳認知度調査(アンケート)でも好評が寄せられている。

今回開発した無添加ジャム(橙色のトッピングジャム)は、イペクト、Poderex、Japan(国産食品・乾燥野菜)で行われた「美食品」で賞状(ラブレター)の企業を募集した商品。

各店舗(吉原市大宮)とあいち産野菜(八幡五十二

創業ノウハウ解説 プチ講座21日開催

あいち産薬膳機構はあいち産薬膳機構は21日午後1時30分から、名古屋市中村区名駅の愛知県産野菜センター14号棟3階で、この「創業ノウハウ解説」を開催する。内容は「創業のノウハウ」を解説する。内容は「創業のノウハウ」を解説する。内容は「創業のノウハウ」を解説する。

このほか、県土食の調査にもむけ、15年度のあいちモリコロ基金の助成を受け、豊田市足助町の食文化をまとめた「シングル振土食ノート」を発行した。松橋代表は「養生ごはんのレシピ」提供や県土食の調査を通じて、人や地域が「食」でつながるように活動している。

また同社は、カフェの立ち上げにも取り組む。「養く」と称している。