

報道関係者各位

2017年11月6日

## 新メニュー！ 腸活メニュー「食べるかんぽう茶」 漢方茶ブレンダーが提供するお店

漢方茶をメインに扱う町家カフェ【かんぽう茶カフェ cha-cafe Wa】（京都府京都市北区紫竹下芝本町26）は、新たに腸活に特化したメニューを販売させていただきます。  
ファスティングカウンセラー粟津 依子氏に監修頂き、腸に嬉しいメニュー構成となっております。



### メニューの特徴

使用する野菜も安心・安全の自家栽培の無農薬野菜がメインに使用し、使う調味料の塩・砂糖も精製されたものでなく塩麴 やイタリア産岩塩、はちみつや甘酒、てんさい糖を使用するなど、健康・美容に意識した方には嬉しいものを扱います。

メインになる食べる漢方茶は 漢方茶の生薬をスープに仕立て、飲んだり プレートにのっているメニューに注いだりし、召し上がって頂く内容です。（料金 ￥1680にて10月末より提供開始）

監修：ファスティング・カウンセラー 粟津 依子氏

プライベートエステティックサロン fleur irisée（フルールイリゼ）

代表ビューティスト（エステティシャン歴14年）

2017年 ミス・アース・ジャパン公式ビューティートレーナー

食事指導&セルケア担当

当店では身体に良いものを提供したいためこのような食材を使用しています。

- ・甘味を得るために砂糖を使用せず、てんさい糖やハチみつ、甘酒を使用しています。
- ・塩も塩麴や岩塩を使用し、精製した塩を使用していません。



・野菜は自家栽培の無農薬野菜を使用しています。

天候の影響で収穫が見込めない場合は信用できる取引先から無農薬野菜を仕入れています。

・使用する水は、名水、京見峠の湧水を使用しています。

# 参考資料

## 「食べるかんぼう茶」についての思い

漢方茶を皆様に身近に感じて頂きたいという思いがあり、又、店のコンセプトである美容・健康に関心のある何名かのお客様から

「便秘」や「胃腸が重い」といった 悩みを聞く事が少なからずあり、腸の悩みは現代病の一つと考え、何とかその悩みに応えられるメニューが作れないかと考えたとき、

この2つの思いが 重なり今回メニューの構想に至った。幸い、普段の食材が、いわゆる、「腸活」に関わりを持てる調味料を多数使っており、「塩麴」「甘酒」「てんさい糖」など新たに何かを用意する物が ほとんど無かった事も幸いしたと思います。

そのメニューに漢方茶のエッセンスを加える事で漢方茶は、食事の一つにも使える事、それが料理をより引き立たせる事も出来たと考えます。このような思いから皆様に知っていただきたいと思い、情報提供させていただきます。



## 経営者プロフィール

これまでに飲食店で調理技術を経験し、旬な食材な食材の使い方や盛り付けを学び、2017年7月1日にかんぼう茶カフェ Cha-café Waオープン。主な資格として漢方茶ブレンダー認定取得、アクセスバース認定取得、国際薬膳食育師認定取得、準姿勢調整師認定取得。

## 創業のきっかけ

30代後半より体調不良を感じて東洋医学に興味を持ち、毎日飲むことができる漢方茶を学び体調が改善しました。その経験を踏まえて周囲にも同様の悩みや不安を抱えている同世代の女性が多いことから、困っている女性の力になれないかと思いこのお店をはじめました。女性特有の体調の変化(肌の衰えや更年期前のホルモンバランスの乱れなど)が化学的な薬に頼るのではなく自然由来の漢方を摂取することで身体への負担も軽くなると考えています。

## 営業時間

AM11:30 - PM21:00

定休日 不定休

7月から開店した新しいお店ですので、取材等積極的に対応させていただきます。

## 本リリースの問い合わせ窓口

店名 Cha-cafe-wa (ちゃかふえわ・・・と読みます)

住所 〒603-8424 京都市北区紫竹下芝本町26

tel (075) 203-2706

<http://cha-cafe-wa.com>

[mail\\_kyoto@cha-cafe-wa.com](mailto:mail_kyoto@cha-cafe-wa.com)