

～旬香だより～

- 名古屋療院コンセプト・・・・・・・・・・“こころと体の健康広場”
- 旬香サブコンセプト・・・・・・・・・・“自然治癒力を高める”

《岡田式食事法》～抜粋

“穀類の栄養が主であり副食物は従である”

栄養といえば副食物に多くあるように思って種々の献立に苦心しているのがあるが、これも誤っている。実は、穀類の栄養が主であって、副食物は従である。むしろ、副食物は、飯を美味しく食うための必要物である。と解してもよいのである。



《今月の食事例》

“心ひかれる食の世界”～抜粋

私が一番初めに料理に目覚めたのは、確か小学校低学年の頃です。父が大きな商売用のまな板の上で魚をさばく見事な包丁さばきには、いつも感動すら覚えていました。料理とは人を感動させるものだとすることを知らぬ間に学んだ気がします。私にとって、料理は生活の礎であり、子どもたちの成長過程でむずかしい時期を支えていけるのは、手作りの食事以外にはないと信じられるようになりました。母親がキッチンに立つ後ろ姿を見て、いつの間にか子どもたち3人も、食への関心が深まってきたようです。食べる事は生きることそのもの。



千葉県 主婦 52歳

《献上品の御礼》

・先月も毎日のように、(主に自然農法実施農家さんから)新鮮な生命力のある献上品を多くお届け頂きました。お米・西瓜・胡瓜・茄子・トマト・蒟蒻・きのこ・玉葱・サクランボ・しじみ・蛤・十六ササゲ等々。全てに気持ちが伝わり大切に料理をして提供させて頂きました。中でも往復2時間以上かけ、献上品をお届けするためだけに来られた方もおられ感謝に堪えません。お食べ頂いた皆様にはとてもお喜びいただきました。紙面上ではありますが、今後も大切に料理し提供させていただきます。誠に有難うございました。

(万浪)



*皆様の健康を願い、岡田式食事法を基にメニューを考え、主に自然食品と自然農法産、魚介類は天然ものを仕入れ、手作りにて自然食ランチを日替わりでご提供させていただきます。

*長野県産自然農法原米を七分搗きに精米して、炊き立てを提供しております。

*入荷の関係上、献立が変更になることがございますのでご了承下さい。

*基本的に日替わり自然食ランチ(税込800円)のみのご提供になりますが、“ハレの日ランチ”(千円～)を提供する場合がございます。

*食べ放題のお店ではありません。各自、適量をお召し上がりください。

旬 香