

<p>イヌイおすすめ醤油</p>  <p>森田醤油 ・こいくち ・うすく</p> <p>¥798</p>	<p>減塩は出汁から</p>  <p>太田記念 病院が考えた だしつゆ</p> <p>¥498</p>	<p>おいしい国産大豆使用</p>  <p>きび酢 玉ねぎ・ゆず玉ねぎ ドレッシング</p> <p>¥598</p>	<p>中鎖脂肪酸100%</p>  <p>プレミアム MCTオイル 250ml</p> <p>¥1,580</p>	<p>はくばく</p>  <p>・十六穀ごはん ・もち麦</p> <p>¥498</p>	<p>親鳥1羽まるごとの旨味</p>  <p>丸どりだしDX 250g</p> <p>¥328</p>	<p>糖質0！カロリー0！</p>  <p>スープ用 糸寒天 30g</p> <p>¥499</p>
<p>お料理はだしが決め手</p>  <p>太田記念病院 のだしパック 10p 30p</p> <p>¥498 ¥1,290</p>	<p>生春巻やガパオライス をお手軽に</p>  <p>オーガニック ・スイートチリソース ・ガパオソース</p> <p>¥698</p>	<p>国産有機大豆使用</p>  <p>椿き家 山芋豆腐</p> <p>¥198</p>	<p>イヌイの大人気お漬物</p>  <p>糖絞りと大根半割 白菜漬け</p> <p>¥398 ¥268</p>	<p>トーストに必須の おいしいマーガリン</p>  <p>べに花 ハイプラス マーガリン</p> <p>¥410</p>	<p>天然ハチミツを巣ごと</p>  <p>コムハニー巣蜜</p> <p>¥1,980</p>	<p>有機農法の先駆者 アルチェネロ</p>  <p>アルチェネロ 有機全粒粉 ファット小麦 スパゲティ</p> <p>¥698</p>
<p>ヴィーガン対応</p>  <p>寺岡有機農場 ベビーリーフ サラダカレー</p> <p>¥798</p>	<p>大分県産</p>  <p>特別栽培基準準拠 キャベツ</p> <p>¥780</p>	<p>大分県産</p>  <p>特別栽培基準準拠 きゅうり</p> <p>¥398</p>	<p>有機栽培</p>  <p>ベビーリーフミックス</p> <p>¥298</p>	<p>アリサン</p>  <p>有機ココアパウダー</p> <p>500g ¥478 1kg ¥798</p>	<p>アリサン</p>  <p>有機オートミール</p> <p>500g ¥478 1kg ¥798</p>	<p>アリサン</p>  <p>ピーナッツ</p> <p>¥598</p>
<p>ハイピース</p>  <p>・有機宇治茶 ・オーガニック ジャスミン ルイボステイ</p> <p>¥148</p>	<p>香りとかくが違う オーガニックコーヒー</p>  <p>小川珈琲 有機珈琲フェアトレード モカ・ブレンド</p> <p>¥628</p>	<p>かしたわ堂</p>  <p>・豆乳プラス牛乳せ んべい ・抹茶せんべい</p> <p>¥108</p>	<p>湖池屋</p>  <p>ピュアポテト オーホックの塩と岩塩</p> <p>¥140</p>	<p>不足しがちな栄養を安心・ 安全に</p>  <p>有機青汁 モリンガ・桑の葉</p> <p>¥2,580</p>	<p>国産有機野菜原料のみ使用 ファステイングにも</p>  <p>ZIRAJAPAN オーガニック 有機発酵エキス 500ml</p> <p>¥9,900</p>	<p>デザート作りに</p>  <p>明治屋 岳詰 杏仁豆腐・みつ豆 黄桃・りんご・白桃</p> <p>¥458</p>
<p>おにぎり・お茶漬けに</p>  <p>播磨園 有機宇治玉露TB</p> <p>¥798</p>	<p>カネタ食品</p>  <p>鮭ほぐし</p> <p>¥498</p>	<p>三爽茶</p>  <p>10包 ¥1,080 60包 ¥5,076</p>	<p>ジャームコロ</p>  <p>10包 ¥1,589 60包 ¥7,020</p>	<p>天然酵母のチカラ</p>  <p>キョーレオピン 夢三七・夢マリン</p> <p>ポイント 10倍</p>		

国際中医薬膳師合格100%実績の
あの伝説の薬膳講座が開催されます！

3/16 開催 国際中医薬膳師
養成講座

初めて薬膳・中医学に触れる方
でも、たとえ話でわかりやすく
楽しく説明。だから覚えやすく
て忘れにくい。

資格取得後、食品開発、カウン
セラー、料理教室など活躍されて
いる方多数。

講師：乾 康彦
愛称：コナン先生

Point 01 アーカイブで繰り返し学習できます


Point 01 臨床経験豊富なため話題が
つきません

Point 01 オンライン受講できます。
遠方の方でもOK！

まだまだ受講間に合います！
途中参加もアーカイブ視聴で聞き逃しなし！！

本格薬膳を楽しく学びましょう

国際中医薬膳師養成講座の
参加申し込みは右記QRコードから
専用ページよりお願いいたします。



おいしいお店と
ベテランセラピストさんが大集合！

キムカフェ ちづの農家旬菜屋 ニアマイ
kimu cafe ルカベイク

イヌイ薬局
健康マルシェ

3.20(木)10時～

入場
無料

アクセスポース

出店店舗

LUKA-bake&- 卵・乳・小麦不使用の焼き菓子
Kimu cafe 発酵調味料と身体に優しいごはんとおやつ
niama-ニアマイ- 国産小麦と国産全粒粉のベーグル
ちづの農家 旬菜屋 自然栽培のお米とコシヒカリ米粉、干し柿
香草工房 ハーブとハーブティ
和楽 リメイク雑貨、リメイク小物 販売

施術コーナー 温灸 両目¥2,000 (石原 泉美先生)
イヤークラウドセラピー (鐘築 香織先生)
アクセスポース (西尾 麻依子先生)

13時半～ 和楽さんに学ぶ サンキャッチャー作り
18時～ イヌイベニングセミナー リフレクソロジー

話を聞いて元気にイブニングセミナー開催！！

薬膳調理実習&美食

二十四節気と調和する美しさと健やかさ
『春の養生 春分・清明編』 「痛みと冷えにやさしい
ウドのベジタルソース和え」

場所：イヌイ薬局宮長店
開催日：3月20日(木)18時～ 参加費：1500円
講師 薬劑師・国際中医専門員・国際中医薬膳師 乾 康彦
登録販売者・国際中医専門員・国際中医薬膳師 大谷 圭吾

各ブース・セミナーへのお申込はイヌイ薬局店頭または
LINEにてメッセージ「〇〇ブースに参加希望」とお送りください
お電話で0120-37-7693お申込ください。

LINEお友達登録
はコチラ

