



～おしらせ～

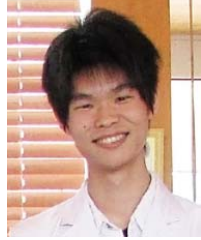
★新年あけましておめでとうございます。本年も宜しくお願い致します。

《従業員退職のお知らせ》

平成27年4月から当薬局で共に働いてきた薬剤師の橋口裕史先生が、1月25日付で退職致します。

また、平成25年12月から当薬局で共に働いてきた事務員の濱砂航平さんが、先月退職しました。

橋口 裕史 先生



このたび、私事により木城薬局を退職する事となりました。木城薬局は私にとって最初の就職先でもあり、社会人としても薬剤師としてもわからない事ばかりでしたが、皆様との出会いひとつひとつが学びとなり私の大切な財産となりました。皆様に感謝すると共に皆様のご健康とご多幸を心よりお祈りしております。

濱砂 航平さん



木城薬局に来て3年間楽しく過ごす事が出来たのは、みんな優しくとてもいい人達ばかりだったからだと思います！本当にお世話になりました(^ ^) 見かけたら声をかけて下さい(^ - ^) 本当にありがとうございました！

OTC紹介

【サースモン煌樹】

※OTCとは、医師の処方せんがなくても薬局・薬店で購入できる一般用医薬品・商品の事です。
★取り寄せて欲しいOTCがあれば ご相談下さい(∇)

年末年始で疲れていませんか？ とっても疲れている方！ 休みたいけど休めない... におすすめ！

病中病後に



サースモンで



【サースモン煌樹(こうじゅ)とは】
古くから繁用される滋養強壮生薬と、ビタミンB1・B2・B6などを配合した「**滋養強壮剤**」です☆
肉体疲労、虚弱体質、病中病後の栄養補給、妊娠授乳期の栄養補給等に効果があります。

【用法・用量】
成人(15才以上) 1日1瓶
※15才未満は服用しない事
内容量：30ml

◆◆食事療法レシピ◆◆

《白菜と小松菜の煮浸し》



* 1人分の栄養価データ *
●エネルギー/107kcal ●塩 分/2.3g

～レシピポイント～
小松菜は、ほかの緑色の野菜に比べカルシウムを多く含んでいます。鉄分、ビタミンC、β-カロテンが豊富なので、女性に悩みが多い貧血、肌荒れ、風邪予防の強い味方です。

こんな傾向の方にオススメ

★肥満・貧血・風邪・胃痛・虚弱胃・肌荒れ★

【材料】(2人分)

- 白菜・・・100g
- 小松菜・・・2/1束
- さつま揚げ・・・1枚

《煮汁》

- ◎だし汁・・・1カップ
- ◎砂糖・・・大さじ1/2
- ◎みりん・・・大さじ1
- ◎酒・・・大さじ1
- ◎しょうゆ・・・大さじ1
- ◎塩・・・小さじ1/4

【作り方】

- ①…白菜の芯の部分は縦に1cm幅に切り、葉はひと口大に切る。さつま揚げは食べやすい大きさの拍子木切りにする。
- ②…小松菜はたっぷりの熱湯でサッとゆで、冷めたら水気をしっかり切って、5cmの長さに切る。
- ③…ボウルに煮汁の調味料を合わせる。
- ④…鍋にサラダ油を熱し、さつま揚げと白菜の芯の部分を加えて軽く炒め、煮汁を入れる。



木城薬局

見湯郡木城町大字高城3848-3
TEL: 0983-32-2770

※ご意見・ご要望等ありましたら、お気軽にスタッフに声をかけてください♪

<http://satokan.com/>

携帯・スマホからもアクセスOK♪



facebook やってます

佐藤幹薬局

