



## ～お知らせ～

◆新年あけましておめでとうございます。今年もよろしくお祈りします◆

「飲む点滴」と言われる栄養抜群の甘酒。最近では様々な種類が手に入るようになりました。

甘酒にはブドウ糖・必須アミノ酸・オリゴ糖・ビタミンB群・食物繊維・酵素など様々な栄養が含まれており、消化吸収も早いため、エネルギー補給にぴったりの飲み物です。

甘酒の歴史は古墳時代にまでさかのぼり、「日本書紀」にも登場するほど古くから親しまれています。

甘酒の歴史に想いを馳せながら、手軽に栄養補給はいかかでしょうか♪



## ◆◆OTC紹介◆◆ 【麴の杜あまざけ】

## 飲む点滴を手軽に摂取♪

- ◆ノンアルコール・砂糖、防腐剤不使用。国産の米と米麴で作られています。麴の力で糖類を添加しなくても自然な甘さを味わえる甘酒です。
- ◆要冷蔵だからこそのフレッシュ感！出来立ての味を味わえます。
- ◆お好みできな粉を混ぜたり、豆乳や牛乳で割って飲むのもオススメです。



【価格】

¥180-



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♪



## ◆◆食事療法レシピ◆◆ 【もちとチーズのひと口揚げ】



1人分の栄養価と効果  
果  
◆エネルギー

こんな方におすすめ  
◆栄養不足・風邪気

### 【材料】(2人分)

- ◆角もち・・・2個
- ◆スライスチーズ・4枚 (溶けるタイプ)
- ◆青じそ・・・4枚
- ◆のり・・・適量
- ◆春巻きの皮・・・4枚

- ①…もちは縦4本に切る。チーズ、春巻きの皮は半分に切る。
- ②…もちの半量にチーズと青じそを巻き、残りの半量にはチーズとのりを巻く。
- ③…②を春巻きの皮で包み、包み終わりは水でとめ、中温の揚げ油で揚げる。



### レシピポイント

のりや青じそに含まれるビタミンAは粘膜の働きを正常に保つと言われており、風邪をひきやすい方やのどの弱い方にお勧めの食材です。ビタミンAは脂溶性ですので、油と一緒にとると吸収がよくなります。



## 木城薬局

児湯郡木城町大字高城3848-3

TEL: 0983-32-2770

<http://satokan.com>



Instagram始めました！



※ご意見・ご要望等がありましたら、お気軽にスタッフに声をかけてください♪