

秋の不調をケアする

かんたん薬膳茶

朝晩はだいぶ冷えを感じる季節になりましたが、厚着で出かけると陽射しがある場所では汗ばむこともあり、気候の変化にからだがついていかずに体調を崩しやすい時期でもありますね。

この時期のからだのケアには、BUYDEEM 薬膳ポットでエキスを煮出した梨と生姜の紅茶がおすすめです。

梨の実はそのままだいて、むいた皮と芯からエキスを煮出しましょう。エコな薬膳茶になりますよ。



ローズヒップを加えると、甘酸っぱい味わいになります。ビタミンCやビタミンEには強力な抗酸化力があるため、肌の構成成分であるヒアルロン酸やエラスチン、コラーゲンなどの劣化を抑制することができます。

梨生姜紅茶

●材料

梨の皮と芯	1個分
生姜スライス（皮つき）	2〜3枚
水	600ml
紅茶葉	8g

●つくりかた

1. BUYDEEM(バイディーム)薬膳ポットに梨の皮と芯、生姜スライス、水を入れて蓋をして10分ボタンとスタートを押す。
2. アラームが鳴ったら、紅茶葉を入れて3分ほど蒸らす。

薬膳ポイント

薬膳的に、梨はからだを潤す働き、紅茶と皮付き生姜は水の巡りをよくする働き、からだを温める働きがあるとされています。

沸騰、煮出し、再加熱もできるので、毎日の薬膳茶や作り置きに重宝します。赤ちゃんがいるご家庭では、調乳用のお湯に70°C保温機能が便利。出産祝いにも喜ばれます。

#95101

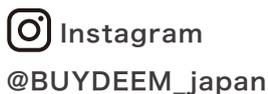
薬膳ティーポット1.0ℓ ¥13,200(税込)

再入荷いたしました！

毎日のお茶に便利なサイズ
薬膳ティーポット 1.0ℓ



身近な食材で簡単にできる薬膳料理や毎日のレシピをたくさん紹介しています



株式会社アントレックス ヘルシーフードプロダクト
担当：飯高 iidakasatoko@entrex.co.jp
東京都新宿区新宿2-19-1 www.entrex.co.jp

by ENTREX™