



ママなんちゃんの

# 食べたくて

シリーズ第 **35** 弾

ほんそうかく

今回は創業1830年 名古屋 本草閣さんの「紅参鶏湯キット」をご紹介します!

漢方の専門家が選びぬいた素材



## 9種類の和漢素材で『巡り』サポート

高麗黒人参六年根、三七人参、はとむぎ、なつめ、枸杞の実、舞茸、松の実、金時生姜、もち米

べに花やサフランなどを添えても美味しくお召し上がりいただけます(※写真は調理例です)

**名** 古屋で190年余りの歴史を誇る

漢方専門の相談薬局『本草閣』さんが厳選した素材のみをブレンドして作った参鶏湯キット

**調理はカンタン! 鶏肉と煮込むだけで**

本格的な参鶏湯を楽しめますよ～



本草閣  
ホームページ



本草閣 **紅参鶏湯キット** + ママなんちゃん **おすすめ納豆1個付き** **1,800円** (税込)  
(70g)

**予約締切は11月17日(金)** 販売は11月22日(水)から 下仁田納豆売店にて  
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで