

美味しく食べて身体のバランスを整える“薬膳”をもっと身近に 薬膳ダイニング『銀座しんのう』11月16日(月)オープン 「世界美食薬膳名師」が作る薬膳料理と体調・体質に合わせた約30種類の薬酒を提供！

「世界美食薬膳名師」の称号を持つ三上康介氏がオーナーシェフを務める薬膳ダイニング『銀座しんのう』が、11月16日(月) 銀座にオープンいたします。



オーナーシェフ三上康介氏は、北京で開催される薬膳料理のコンテスト「国際養生料理コンテスト」で最優秀の料理人に贈られる「世界美食薬膳名師」の称号を2009年に日本人として初めて取得、料理人として幅広く経験を積みながら中医学に関する知識を深めてきました。

当店が目指すのは「食によるセルフメディケーション」です。薬だけに頼るのではなく、食事や生活習慣を改善して総合的に身体のバランスを整える中医学の考え方にに基づき、“美味しくて身体に良い”お酒や料理を提供します。

コロナ禍により健康意識が向上し、食への関心も高まる中、体質や体調に合わせた薬膳を気軽に取り入れることができるお店が銀座に誕生します。

ランチでは約25種類の生薬・スパイスを使用した「薬膳カレー」や薬膳ドレッシングを添えた「パワーサラダ」、ディナーでは「しんのう風サムゲタン」や、岩手の農場で漢方飼料で育った「漢方牛」などをラインナップ。漢方牛の脂は融点が低いため、口の中でとろける美味しさです。また、お腹に脂肪が残りにくくヘルシーに食べられます。薬膳＝中華という概念を打ち破る、洋風、和風、オリエンタルといった古今東西のバラエティ豊かな味が楽しめるメニューが並びます。

料理には、契約農家から仕入れる特別栽培米※や牡蠣など、オーナーの地元である岩手県を中心とした東北の食材を多く使用、旬の食材を取り入れたメニューをご用意してまいります。

※特別栽培米：国のガイドラインに基づき、農薬と化学肥料の使用を通常の栽培方法に比べ5割以上削減したお米

また、約30種類の薬酒をお客様の体調や体質に合わせてご提供します。体質チェック表に基づきブレンドするオーダーメイド薬酒や、タイミングが良ければオーナーがお話を聞いておすすめ薬酒をアドバイスするなど、初めての方でも気軽な薬酒体験が可能です。食前には、悪酔いを防ぐ「さんざし酒や」や「さんざし茶」、抗菌・抗ウイルス作用にすぐれた「板藍茶(ばんらんちゃ)」などもご提供いたします。

昔ながらの一軒家を改装した店内は、仕事終わりや近隣にお住まいの方、おひとり様でも気軽にお立ち寄りいただける落ち着いた雰囲気です。

『銀座しんのう』は楽しく美味しい食を通して、一人一人のセルフケアのお手伝いをしてまいります。

【店舗概要】

- 店名：「銀座しんのう」
- 住所：東京都中央区銀座3-11-7
- 電話：03-6264-3412
- 開店時間：<LUNCH> 11:30~15:00
<DINNER> 17:00~24:00 (L.O.23:00)
- 定休日：日曜
- 店舗規模：坪数 20坪 / 席数 40席
- 開店日：2020年11月16日 (月)

【主なメニュー】

●LUNCH



薬膳キーマカレー 1,100円

約25種類の生薬・スパイスを使用。
生薬・甘草由来の甘味の後にスパイスの辛みが広がる他にはない味わい。



パワーサラダ 890円

ビタミン、たんぱく質などの栄養素が一皿でとれるボリューム満点サラダ。薬膳の基本である5色「赤・黄・白・黒・緑」のドレッシングをご用意。



漢方牛(100g) 3,280円

漢方飼料で育った岩手産の漢方牛。ヘルシーで口の中ですとろける美味しさ。



よだれ鶏 780円

しっとり仕上げた鶏むね肉を自家製のラー油で。



●DINER

しんのう風サムゲタン 1,780円

5色の野菜を使い、洋風に仕上げたオリジナルのサムゲタン。



バクテー 1,580円

薬膳スープで豚肉を煮込んだマレーシアやシンガポール伝統料理。



パン・デ・薬膳 580円

季節に合わせた生薬を混ぜて焼き上げたパウンドケーキ。



薬酒 780円～

美肌/快眠/疲れ/貧血/冷え性などのカテゴリー別で選べます。

オーダーメイド薬酒

記入いただくチェック表に基づき、それぞれの体質に合わせてブレンドした薬酒をご提供します。

【オーナープロフィール】



三上 康介（ミカミ コウスケ）

岩手県盛岡市出身。専門学校卒業後、故郷岩手の老人保健施設に約10年間勤務。そこで栄養士のレシピに従った薄めの味付けに物足りなさを感じる入所者の声に触れ、人生における「食事」の大切さや、「食事と健康」の関係について考えるようになる。

そんな折に、美味しくて体に良い「薬膳」という食事方法に出逢う。西洋医学とは根本的に異なる治療法や「未病」という概念を知り「これだ！」と一念発起、薬膳を本格的に学ぶために上京。

イタリアン「レストランキャンティ六本木」やシーフードレストラン「KAZAN」などさまざまなジャンルの店で料理人として働きながら、薬膳の専門学校で食材の効能や調理法を学ぶ。2009年、北京で開かれた薬膳料理のコンテスト「国際養生料理コンテスト」で、最優秀の料理人に贈られる「世界美食薬膳名師」の称号を受ける。日本人としては初の快挙。「中医薬膳師」「国際薬膳師」「国際中医師」など数々の資格を取得。中医学に関する深い知識と、幅広い料理経験を持つ。『銀座しんのう』がオーナーシェフとしての初の出店となる。

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

- 社 名：株式会社上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24 8 新南平台マンション301
- 役 員：代表取締役社長 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- U R L：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 上昇気流 広報担当 佐々木
mailto：info@pr-office.jp
電話：03-6849-2812