

## 薬膳カウンセラー・薬膳料理家

阪口 珠未 (さかぐち すみ)

株式会社漢方キッチン 代表

国立北京中医薬大学日本校薬膳研究科 講師

「おいしく、カラダとココロをリリースする」をテーマに、1999 年、株式会社漢方キッチン設立。わかりやすい薬膳料理研究の草分けとして活躍中。



## 株式会社 漢方キッチン

「ココロとカラダのリリース」をモットーに美味しく、カラダに良い漢方のお茶や薬膳をプロデュースしています。薬膳の料理教室の開講、雑誌、新聞でのレシピ&エッセイの執筆、食事の個人カウンセリングもおこなっています。

## 略歴

(2011 年 4 月現在)

- 1991-95 年 明治大学法学部在学中に調理師免許を取得。卒業後、文部省国費留学生として北京中医薬大学留学、中医学を学ぶ。北京の薬膳レストラン「時珍苑」で料理研修。北京東直門病院で漢方医の臨床実習。
- 1994 年 北京で開かれた第1回アジア薬膳学術交流会で論文審査に合格し、初の日本人発表者として注目される。⇒論文証書はこちら
- 1995 年 帰国。兵庫県を拠点に料理教室や漢方のカウンセリングを始める。
- 1999 年 兵庫県中小企業振興公社の新産業創造キャピタル制度の審査に合格し、出資を受けて株漢方キッチン設立。当時としては全国でも珍しい薬膳喫茶店「茶香」を姫路市内にオープンし、各メディアの取材を受ける。韓国のユズ茶を日本に紹介する。
- 2002 年 東京へ拠点を移す。料理教室やホテル・レストランへのレシピ監修、ノウハウ提供を行う。
- 2005 年 薬膳料理に使われる調味料で調合した「やくぜんスパイス」を開発。恵比寿ガーデンプレイスのイベント「YEBISU SPICE！」企画監修。オリジナルメニューを 32 店舗で提供。長女を出産。
- 2009 年 東京都目黒区主催の「SUN まつり」に出店、「やくぜんスパイス」を用いた「薬膳バーベキュー」が話題となる。
- 2010 年 観光庁、東京都後援のイベント「アウトドア 2010 日本オートキャンプショー」(東京都渋谷区の代々木公園)のアウトドアクッキングコンテストで最優秀賞受賞。環境にやさしい屋台が並ぶ「ファーマーズマーケット マルシェジャポン」(東京都渋谷区の国連大学)に出店。
- 2010 年 7 月 恵比寿ガーデンプレイス「大地はうまい」企画において、セミナー「実野菜の力で夏バテしらず」を開講。100 人の参加者に、体質別の薬膳惣菜を楽しんでいただく。
- 2010 年 12 月 『漢方キッチン ムリなく、しぜんに、いいカラダ』(あしぎき書房) を出版する。
- 2011 年 3 月 『体をあたためて妊娠力アップ！おめでた薬膳』(主婦の友社)を出版する。
- 2011 年 3 月 群馬県上野村とFOODEXにコラボ出店。自治体へのレシピ提案を開始する。

## 連絡先

〒153-0062 東京都目黒区三田 2-9-9-101

株式会社 漢方キッチン 代表・薬膳料理家 阪口珠未

電話/FAX 03-379-14857

Mail [kanpokitchen@s4.dion.ne.jp](mailto:kanpokitchen@s4.dion.ne.jp)

Web <http://kanpokitchen.com/>