

薬用人参界の王様

「高麗人参を凌ぐ三七人参」と話題に！

本草綱目には「血を止め、お血を留めず、痛みを鎮め、腫れを消す。」「止血」と「活血」という相反する性質が一つの薬にあることが三七人参の大きな特徴です。

主な成分である「サポニン」の含有量は高麗人参と比べると三～七倍も入っています。

他に田七ケトン、有機ゲルマニウム等もバランス良く含有。

肝障害治療の伝統薬としての片仔廣（ヘンシコウ）は三七人参を85%も含む主成分で現在では欧米や日本でも使用。

1979年第30回日本東洋医学総会で三七人参が消化器ガンに卓効を示すと発表。

2011年、株式会社ライオン・LION 田七人参研究所は三七人参から抽出されたパナキサトリオールには、食後及び空腹時血糖値を低下させる効果があることを実証。

サポニンの働き

- 出血を止める作用
- 脳卒中の予防と予後
- 糖尿病に
- 心筋梗塞の予防
- 高脂血の改善に

逸話として、三国志の 諸葛孔明が重用した生薬

元気のつく鍋として「三七汽鍋鳥」という鍋があり、諸葛孔明が開発したと言われ、「孔明鍋」とも呼ばれるそうです。

三七人参の品質について

田七人参の品質を表示する方法として、日本では今でも「六年根」や「八年根」と、何年物かが主流となっています。中国では大地の豊富な栄養をたっぷり吸収した田七人参の品質、価値を左右するのは、玉の大きさ(頭数)と重さが大切にされています。「何個で500gになるか」という基準で等級を決めます。10～20個で500gになる、又は1個の重さが平均25g以上になる三七人参を最高の一等級品としています。

元気をいただく 薬膳懐石 初秋を味わう

旬の食材で自然を味わい、心と体にやさしいご馳走膳。身体にも美味しい滋養のある『医食同源』の知恵を生かした薬膳懐石は、自然からの恵み物には旬の味わいだけでなく、それぞれの薬効があり、久々庵では、その相乗効果を調理でお手伝いさせて頂いております。残暑を癒していただけますように、ご用意をいたしました。

おしながき

前菜

三七人参胡麻味噌和え

蓮根と蓮の実 白酢和え

キンコ(玉なまこ)オイスターソース煮

沖縄もずく山芋とろろ掛け

スモークサーモン小袖寿司

造り

鰯のカルバッচョ 大和当帰ドレッシング

温物

鰯の茶碗蒸し 柑橘の実餡掛け

焼物

甘鯛・松茸包み焼 菊花蕪

天麩羅

大和当帰ウコン 酢橘

小鍋

孔明鍋 三七人参と鳥がらスープ仕立て

温物

地鳥と冬椎茸のつみれ 松茸・豆腐 柑橘の実

天麩羅

高麗人参 大和当帰 ウコン 塩 酢橘

食事

ふかひれ姿煮入り雑炊 生湯葉

水菓子

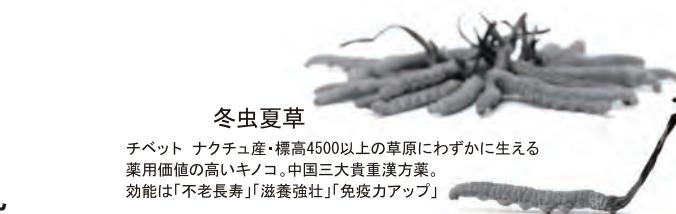
季節のシャーベット

天麩羅

エゾウコギのゼリー寄せ 金木犀の花

三七人参の花茶

料理長 朝比奈 史朗



冬虫夏草

チベット ナクチュ産・標高4500以上の草原にわずかに生える
薬用価値の高いキノコ。中国三大貴重漢方薬。
効能は「不老長寿」「滋養強壮」「免疫力アップ」

期 間 九月十二日(木)～九月二十八日(土)
ご料金 一万四千四十円(サ・飲物別) ※ご予約は二日前までにお願い致します。

★「金より高価な菌」別名「軟黄金」とも呼ばれる冬虫夏草は乱獲が原因で発生量と収穫量が激減、

近年の中国内でも品薄です。今年の当店には三十本のみ入荷しました。

ご予約順に三十名様限り料理名「活車海老射込み冬虫夏草」を八千円追加料金にてご用意します。



三七人参



高麗人参