

## 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

「健康は最高のおもてなし」をモットーに美  
味しく、カラダに優しい薬膳メニューの導入  
をコンサルティングしています。

薬膳の料理教室の開講、薬膳食品、漢方  
薬の販売、雑誌、新聞でのレシピ&  
エッセイの執筆もおこなっています。



## 略歴

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。薬膳専攻としては、日本人初の国費留学生となる。  
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発表。初の日本人発表者として 注  
目される

1995 年

帰国。兵庫県を拠点に料理教室や漢方薬店で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。日本で初めての薬膳喫茶店「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。韓国のユズ茶を喫茶メニューとして、日本に紹介

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提供。

2010 年 12 月

『漢方キッチンムリなく、しぜんに、いいカラダ』(あしざき書房)を出版。

2011 年 3 月

『体をあた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。

2012 年 4 月

東京都目黒に漢方キッチンスタジオを開設

2012 年 7 月

清代の宮廷薬膳の研究のため、長女を伴って、北京へ留学。中国中医研究院「西苑医院」にて研修を行う

2012 年 11 月

武田薬品工業大阪本社社員食堂への薬膳メニュー導入。

2013 年 1 月

『西太后のアンチエイジングレシピ』(主婦の友社)を出版

2013 年 9 月

『せんねん灸お灸ルーム』の自分でできるはじめてのお灸』(主婦の友社)出版

2013 年 11 月

『毎日使える薬膳&漢方の食材事典』(ナツメ社)出版

2013 年 12 月

『子宮力アップレシピ』(主婦の友社)出版

2014 年 1 月

全国 250 の社員食堂において薬膳の考え方を取り入れた『薬膳 KITCHEN』をスタート。