

東方薬膳学院 18 期生募集

薬膳を学ぶことは「自然、人、食」を学ぶこと。
知る・知らないで10年先20年先の自分が変わります。

プチ薬膳セミナー付き

無料学院説明会

説明会では、薬膳のプチ知識の伝授と共に年間通してのカリキュラムの内容、
学んだ後の応用家庭や仕事での生かし方などを詳しく説明いたします。

〔水曜日〕 8月21日・9月4日・18日
15:30～17:00

〔土曜日〕 8月17日・31日・9月7日・21日
11:00～12:30

〔日曜日〕 9月1日・15日・29日
15:30～17:00

予約制となっております。ご参加の方はご予約の上お越しください。

美味しい
薬膳茶・お菓子も
ご用意しています。



福岡で本格的な薬膳が学べる「東方薬膳学院」の薬膳アドバイザー養成講座。中医学に基づく薬膳の基礎から身体の仕組み、それに適した食の考え方、生薬の使い方や調理方法などを、国際栄養師の資格も持つ薬膳アドバイザー尹玉（インユイ）先生をはじめ、漢方医やプロの調理師など充実の講師群が指導いたします。

料理教室開催や食関係の企業へ転職する卒業生も多く、管理栄養士など食のプロも知識の幅を広げるのに役立ちます。将来役立つ食の知識と一緒に学びませんか。

2019年10月より 新クラス始まります！

薬膳アドバイザー養成講座 初級

全12回（月2回 第2・第4 水曜日 or 日曜日）

1回：理論 2.5時間 or 実技 3時間

開講日／水曜コース 10月 9日（水）

日曜コース 10月 13日（日）

※プロに進みたい人のための上級クラスもあります。

東方薬膳学院 | 天地養生文化館
九州薬膳研究会

TENCHI REISHIN YOJOBUNKAKAN

〒810-0023 福岡市中央区警固一丁目6-56 サウスガーデン6F

予約受付 092-738-8666 (9:30-17:30)

092-752-5522 (17:30-22:30)

<http://www.shokuyokan.com/>

薬膳アドバイザー 中医診断薬膳師 養成講座

おいしく食べて体調改善！自分も家族も健康に。
食の仕事のスキルアップに繋がる本格的な薬膳の世界を半年でマスター！



毎日食べる食こそ私たちの命を養う根本的なものです。しかし、近年では食が原因で 病気になることも多々あります。薬膳は現代栄養学とは少し違う角度から食を見ることになりますが、食に対しての考え方が驚くほど変わります。

薬膳は単なる食に対する勉強だけではなく、宇宙、人間に対しても理解を深めることにより、人間が自然と調和していきいくことの意味、理にかなった食の意味などが心から納得できるようになります。食べ物の提供だけでなく、奥深い食養の文化を広めたい、健康の輪を広げて、心豊かで幸せな縁をつなげていきたい、これが東方薬膳学院を設立した原点です。

薬膳理論と薬膳調理実習などの講座を通して、薬膳に対する理解が深まった、とても楽しく受講できた、実生活でも活かして家族の健康にも役立てていきたいという受講生からの声を多数いただきました。

自分と家族の健康に役立てたい方、食のプロとして今後様々な分野で活躍されたい方 あなたのご入学を心よりお待ちしております。食の領域を超えた出会いと収穫があなたを待っています。

学んでよかった！

受講生の声

先生の様々なお話から「薬膳」のみならず中国の文化や背景等も知る事ができて自分の世界が広がりました。他の受講生の方々からも学ぶ事が多く、とても楽しい先生や皆さんに出会えて良かったです。これからは、自分だけでなく家族や身近な人達に対し簡単なアドバイスや不調に合わせた調理で、少しでも手助けしていきたいと思っています。

陰陽五行説や色んなものが体・臓器に与える影響など、今まで知らない事をたくさん学べて本当に良かった。冷え性なのにすぐくっつき…長年抱えていたこのナゾが講座を受けたことでやっと原因が分かりました。学んだことを活かしてこれから自分の体質も少しずつ改善できるよう努力していきたいと思っています。

学べば学ぶほど中医学・薬膳の奥深さにますます興味が深まりました。「食」ブームで今様々な食事がとりざたされ、そのために本質を見極めることがとても難しく、返って体調を崩してしまうこともあることが気になっており、色々考え体験してきた中で薬膳に行き着きました。食の本質を学べた この講座との出会いに感謝しています。この機会を自分の大きなステップとして役立て上級も楽しんで勉強していきたいと思っています。

薬膳といえば、健康の為にいろいろ制限したり、漢方薬を飲むこと…と思っていましたが学んでみて、薬膳のイメージが大きく変わりました。日々の生活で無理なく実践できること、朝食の大切さ、睡眠の大切さは理解していましたが、臓器の時間を学んで腑に落ちました。これから自宅で実践して上級も学びたいと思っています。

薬膳アドバイザー養成講座

初級

全12回（月2回 第2・第4日曜 or 水曜 11時～）

1回：理論 2.5時間 or 実技 3時間

・開講日／水曜コース 10月 9日 日曜コース 10月 13日

・入学金／20,000円

・受講料／128,000円

（教材・実習・食材・薬材・調理実習用具費込み）

上級

全12回（月2回 第2・第4日曜 or 水曜 11時～）

1回：理論 2.5時間 or 実技 3時間

・開講日／2020年 4月

・受講料／158,000円

（教材・実習・食材・薬材・調理実習用具費込み）

※初級から受講される方には入学金が免除されます。
※カリキュラムについての詳細はお問い合わせください。

◆初級全回出席、かつテストに合格された方には
東方薬膳学院 薬膳アドバイザーの認定証を授与致します。

◆初級と上級全回出席、かつテストに合格された方には薬膳
アドバイザーと中医診断薬膳師のダブル認定証を授与致します。

◆申し込み・お支払いは 2019年9月末日締切です。初級、上級の
学費を一度に支払いの方には、最初の入学金が免除されます。

◆定員：各コース 20名（定員になり次第 締め切らせていただきます）

◆卒業後、希望者は薬効食材ソムリエ・講師養成講座の受講もできます。
受講いただいた方は当方薬膳学院の講師としても活躍できます。

◆会場：養生文化館 福岡市中央区警固一丁目6-56 サウスガーデン6F



調理実習



中国上海へ薬膳料理研修



広い調理室



授業風景



受講生のみさんの創造薬膳作品



漢方専門医による講義

東方薬膳学院 学院長

尹 玉 Yin Yu

国際栄養師・薬膳アドバイザー
心理カウンセラー・催眠治療師
福岡医師漢方研究会 会員
薬膳レストラン 薬膳天地・礼心 オーナー

薬膳アドバイザー初級上級講座
では、学院長の尹先生をはじめ
漢方専門医や命理学士、
調理師など充実した
講師群が指導いたします。

