

病院がはじめて大麦の魅力を紹介

慈恵大学病院の おいしい大麦レシピ

慈恵大学病院のエビデンスに基づいた大麦の効用を解説！
充実したレシピの数々と「大麦の効用」、「大麦の基礎知識」を紹介！



好評
発売中！

テレビ番組をはじめ、雑誌、新聞記事で、目立って「大麦」の効能について取り上げる特集が多くなっています。慈恵大学病院は、創始者・高木兼寛翁が「麦飯」で難病であった脚気を予防して以来、病院食に麦飯を取り入れるなど「大麦」との深い関わりを持ち続けています。そこで、「大麦」が注目されるいまだからこそ、慈恵大学病院は、コレステロール低減、メタボ解消、糖尿病予防、免疫力向上、そして美容効果と、大麦の効用がより広く認知されるよう「大麦」レシピ本を制作しました。このレシピ本がみなさまの健康増進に寄与することを願ってやみません。

レシピ
紹介

- 「10日間で健康体感！
大麦バランスメニュー」
- 「生活習慣病をしっかりと予防する
大麦主食レシピ」
- 「健康美人になるための
おいしい大麦のおかず」

大麦の
効用紹介

- 「大麦ってスゴイ！
注目される大麦の健康パワー」
- 大麦に豊富なβ-グルカンが生活習慣病をガードする
- 糖尿病の予防
- コレステロールの低減
- 免疫力の向上
- メタボリックシンドロームの解消
- 便秘の解消
- 高血圧の予防

- 「今日から大麦サポーター！
知りたい、大麦の秘密」
- 大麦ってなに？
- 加工大麦6つの個性
- おいしい麦ご飯の炊き方
- ゆで大麦の作り方と保存方法
- 麦ごはんだけじゃない大麦の調理法
- 乾燥大麦の保存方法

東京慈恵会医科大学附属病院栄養部
定価：本体1,400円＋税／B5変形判／
オール4色／並製本／112P



院内
売店

- 中央棟 8階 月～土 8:00～18:00、日曜・祝祭日 9:00～16:30 [☎内線] 5530
- 外来棟 1階 8:30～18:00 (定休日：日曜・祝日) [☎内線] 5479
- E棟 1階 8:45～18:00 (定休日：日曜・祝日) [☎内線] 5532
- 大学後棟 1階 (ローソン慈恵医大店) 7:00～21:00 (年中無休) [☎内線] 5534