

報道関係者各位



規定農家による手摘みのよもぎだけを使用した【
●<en>-食べられるよもぎ蒸し】大阪福島にオープン



オーガニックセレクトショップ●<en>の2階を改装し、よもぎ蒸しサロンを1月18日にオープンしました。みなさんの身体の中に入るよもぎ蒸しは、規定の農家さまより厳選して、お取り寄せしたものを使用しております。

寒さに堪えるこの季節に、じんわりと温まるよもぎ蒸しをご堪能ください。

◎コンセプト

「食べられるほど上質なよもぎを使用したよもぎ蒸しを多くの方に提供する」ことを目的にオープンしました。そして、私たちは”来る度に1つの知識を持ち帰れるサロン”を目指し、お客様のより良い体質の維持につなげられるよう知識のあるスタッフが在籍しております。

◎こだわりポイント

・ヒノキで作った施術用の椅子

お客様の目や肌に触れるところに温かみを持っていただけるように、日本人にとっても馴染みのあるヒノキを使用しております。椅子に使用しているコーティング剤は、公共機関で使われている最高級のものを使用しています。



・よもぎ蒸しの施術に使用するマント(全6種類)

施術する日の気分によってマントの色や生地の高さを選ぶことができます。

～厚め～

冷えを感じやすく、特に温まりたい方

～普通～

ご自身の好きな色のマントを選びたい方

～薄め～

代謝が良く、汗をかきやすい方

など、体質に合わせてマントを選ぶことで、よりご自身にあったよもぎ蒸しを楽しむことができます。



・よもぎ蒸しのよもぎ茶

3ヶ月以内に収穫した新鮮なよもぎを使用しております。お茶を飲みたくてもカフェインが気になるという方にオススメです。

よもぎ茶には、エイジングケアや体内の血の巡りを良くするなどの役割があり、ノンカフェインなのでなたにでもオススメです。



[出典:よもぎ茶](#)

◎セラピストより一言

お客様の喜びと憩いのひときは、わたくしの生き甲斐といっても過言ではありません。
これまで世界各国の伝統療法や歴史を学び、数多くの方々に憩いのひときを提供して参りました。

今までの経験を活かし韓国の伝統療法「よもぎ蒸し」と一緒にお客様へ喜びをお届け致します。

◎店舗概要

店名	●<en>-食べられるよもぎ蒸し-
所在地	大阪府大阪市福島区福島1-6-29 2F 各線福島駅から徒歩4分
営業時間	10:00-19:00
定休日	月曜日、日曜日
設備	2席
スタッフ	1名
電話	050-7127-0211
店舗HP	よもぎ蒸しHP

◎料金

初回価格:4,000円

通常価格:5,000円

※その他、オプションや回数券もご用意しております。

◎メディア関係者からのお問い合わせ先◎

●<en>-食べられるよもぎ蒸し-/オーガニックセレクトショップ●<en>

担当:芝本 祐介

携帯:080-4027-1455

Mail:friendship2323@gmail.com