

タンポポコーヒーって なぁ～に!?



タンポポコーヒーとは、昔から薬草としてヨーロッパやアジア各地で愛用されてきた西洋タンポポ（ダンティライオン）の根を掘り出して洗い、細かく刻んで乾燥させたものなんです。

このダンティライオンは乳腺を刺激して、母乳の出を良くしてくれるので、妊娠中や産後の乳汁不足、乳腺炎を解消してくれます。又、ビタミン類やミネラルを豊富に含んでいるので、消化不良や血液の浄化、便秘の改善にも効果的ですよ。

コーヒーとは言っても、カフェインは含まれていないので安心してお召し上がり下さいね！

当院受付または、2階ラウンジ「あかちゃん」で販売しています。

1袋 100g 900円



タンポポコーヒー 作り方いろいろ

- ①タンポポコーヒー小さじ1杯をコーヒーフィルタに入れ、200ccのお湯を注いで出来上がり
- ②家庭用コーヒーメーカー（5杯分）でタンポポコーヒー小さじ山盛り1杯をフィルターに入れ、水5杯分をセットし、スイッチON!!! 5杯分のタンポポコーヒーが出来上がります。
- ③お茶パックの中にタンポポコーヒー大さじ1杯入れます。
2ℓ用のやかんに水を入れ、沸騰した火を止める。
やかんの中にタンポポコーヒーのお茶パックを入れ、1～2分浸した後とり出す。
冷めたら容器に入れ、冷蔵庫へ。
麦茶がわりにどうぞ！

★粒が粗いので③がおすすめです!!

お好みではちみつ や レモンを入れても good !