



同仁会通信 第3号

一般財団法人同仁会 発行

2026
春

▶〈ローソン ホスピタルストリート店〉
ローソンで買える無印良品～ローソン限定商品も！～



ローソン限定商品（例）



令和8年1月5日より、[ローソンホスピタルストリート店](#)（外来診療棟B棟1階）にて
[無印良品](#)の販売を始めました。

文具・少量の基礎化粧品をはじめ、タオルやパジャマなどもご用意しております。

今後（令和8年4月中予定）、バームクーヘンやカレーなども入荷予定です。

▶〈にし棟3階 理容室〉毎月2回、ウィッグ相談会開催中！【予約不要】

ウィッグの選び方って？どんなものが必要なの？

とりあえず話だけ聞きたいなど、

ウィッグに関することをお気軽にご連絡くださいませ。

専門スタッフがご相談を承ります。

〈場 所〉 [にし棟3階 理容室](#)

〈お問合せ先〉 株式会社アデランス

櫻井（さくらい） TEL：080-4944-5661

太田（おおた） TEL：080-4103-6550

〈今後の開催日程〉

-----3月-----

- ・ 3/11（水） 11：00～15：00
- ・ 3/18（水） 11：00～15：00

-----4月-----

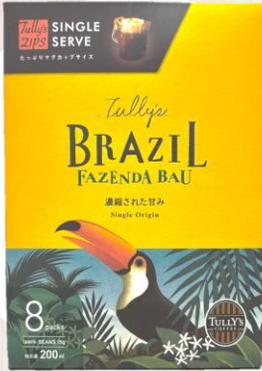
- ・ 4/8（水） 11：00～15：00
- ・ 4/22（水） 11：00～15：00

-----5月-----

- ・ 5/13（水） 11：00～15：00
- ・ 5/27（水） 11：00～15：00



▶ 〈タリーズ〉一押し「ブラジル ファゼンダバウ」



タリーズで大人気の「シングルサーブ」。

カップのふちにひっかけてお湯を注ぐ、手軽に楽しめる**ドリップタイプ**の**コーヒー**です。

コーヒーの抽出方法には「透過式（とうかしき）」と「浸漬式（しんしき）」がありますが、タリーズのシングルサーブは「**浸漬式**」を採用しています。この方法は雑味が出にくく、すっきりとした味わいに仕上がるのが特徴です。

透過式・・・コーヒー粉の層にお湯を通過させて抽出する方法。

浸漬式・・・お湯にコーヒーの粉を漬け込んで抽出する方法。

▶ おいしいシングルサーブの淹れ方講座



カップにジップスをセット。大きめのカップがおすすめです。

コーヒー粉を蒸らしましょう！

セットが完了したら、コーヒー粉全体がしっかり濡れるように、少量ずつお湯を注ぎます。粉全体にお湯が行きわたったら注ぐのを止め、30秒ほどフタをして蒸らしてください。

蒸らしが終わったら、**ゆっくりとお湯を注いでいきます。**

蒸らしを行うことで、コーヒー本来の風味がよりしっかりと引き出されます。

240mlのお湯を数回に分けてゆっくりと注ぎ、カップにフタをして3分ほど待ちます。

フタをすることでアロマが逃げにくくなり、より豊かな味わいを楽しめます。

コーヒー粉が浸かったまま、ゆっくり2～3回上下に揺らして取り出します。

ここで焦ると台無しなので、旨みが出るよう落ち着いてゆっくりと。ジップスはまだ熱いので、やけどに注意して外してください。

おすすめ！
タリーズハニーで
お好みの甘さに♪

タリーズコーヒーアドバイザーの資格を持つスタッフが在籍しており、お客さまに合ったコーヒー豆選びのご相談も承っています。

※ お時間によってはご希望に添えない時もございます。予めご了承ください。

▶〈キッチンぴなこ〉春の歓送迎会におすすめ！



キッチンぴなこでは、職員・学生向けの
立食パーティーを受付中です。

近くで気軽に開けるので、幹事さんも安心。

さらに、**オプションメニュー**で、
オリジナルのパーティーが楽しめます。

お気軽にご相談ください。



お問い合わせ 【電話】 043-222-5026
はこちら 【内線】 6968

↓リーフレットはこちら

①パーティーの

ご案内

キッチンぴなこの
パーティーとは？
最初に読んでいただく
ご案内です。



②ドリンクの

注文について

ドリンクは、必要な分だ
けご購入いただく形式
ですが…飲み代を
抑えたい方にはオトク！



③選べる

2つのコース

元ホテルシェフが考案
したコースです。
味はもちろん、
ボリュームも！



④オプション

メニュー

コースを頼まれた方だ
けに追加いただけます。
ランチには登場しない
メニューも！



▶職員学生食堂の「香味ダレ」（1人前）を作ってみよう！

お客さまの声でご質問いただいた食堂メニューをご紹介します！

今回は、食堂名物の「香味ダレ」をご家庭向けにアレンジしたレシピをご用意しました。



牛シャブ香味ダレ

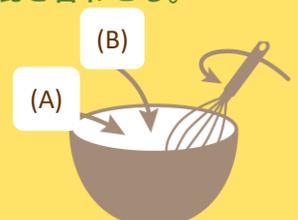
① (A) をみじん切りにする。

- (A)
- 長ネギ・・・1/10本
 - 大葉・・・1/2～1/3枚
 - 茗荷・・・1/10欠片
 - 青唐辛子・・・輪切り1～2枚



② ①をボールに入れ、(B)と一緒に混ぜ合わせる。

- (B)
- 味付ぽん酢・・・14g
 - 醤油・・・17g
 - 豆板醤・・・4g
 - イリゴマ白・・・0.7g
 - ごま油・・・1.2g
 - ラー油・・・1.1g



▶〈キッチンぴなこ〉春を感じる期間限定メニューのご紹介

30
食限定



春の健康応援御膳

1,300
円(税込)

1,570円(税込)

熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 + 100mlドリンクバー付

832 kcal 28.7g 33.3g 94.7g 4.6g

● たけのこごはん ● さわらの大葉フライ

● 春野菜の豚バラ肉まき ● しらすとルッコラのサラダ

● キャベツと春雨のスープ ● 桜小餅

千葉大学医学部附属病院
和漢診療科 並木前科長監修



桜えびと菜の花、春の香りがふわりと広がるやさしい味わいのちゃんぽんです。

桜えびちゃんぽん

1,100円(税込)

熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 + 100mlドリンクバー付

539kcal 19.8g 17.3g 77.0g 6.7g

1,370円(税込)

30
食限定



釜揚げしらす丼

1,200
円(税込)

1,470円(税込)

熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 + 100mlドリンクバー付

540 kcal 26.9g 6.5g 89.6g 5.4g

さしりぼん酢でいたたく茶わん蒸し付き



季節限定



春のペペロンチーノ、しらす・菜の花・たけのこ、キャベツ・パプリカ

1,200
円(税込)

ミニサラダ付き

熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 + 100mlドリンクバー付

578kcal 23.1g 17.1g 83.8g 3.0g

非加熱

千葉大学病院



【営業時間】キッチンぴなこ

- ▶ 〈モーニング〉 8:00~10:00
- ▶ 〈ランチ〉 10:00~16:00
- ▶ 〈定休日〉 土日祝日



★ホールは、朝7時から開放しています。休憩・お手洗いにご利用ください。



編集長のつぶやき

つい先日まで雪が降っていたかと思えば、もう花粉に反応している方もいるようです。花粉といえば、以前なにかのテレビ番組で「科学的な証拠はないものの、はちみつにはアレルギーを引き起こすIgE抗体の働きを抑える作用があり、花粉症にも効果があると言われていた」と紹介されていました。はちみつは花から採れるのに不思議だなあ~と思いながらタリーズハニーの写真を撮っていたら... 思いきり自分の顔が写っていてびっくり。慌てて撮り直しました。次号では、タリーズはちみつについてもご紹介します。不定期発行ではありますが、次号もどうぞよろしくお願いいたします。



タリーズハニー

¥1,280 (税込)