

令和8年(2026年)

# ふじわら新聞



・4/29(※) 通常診療(18時まで) ・5/3(日)~6(水) 休診いたします

皆様こんにちは☺ 日に日に暖かくなり、桜の花も見頃となってまいりました。まさに“春うらら”ですね！気温差のある季節、体調はお変わりありませんか？春は、冬に溜め込んでいたものを、ゆっくりと外へ出す時期です。いつもより少し動いて余分な水分や老廃物を出しましょう！あとはカラダの中の巡りを整えてのびやかに過ごしましょう♪

🌸 2026 岡山さくらカーニバル 旭川河川敷 ~4月5日(日)



ハイチャージNEO  
春のキャンペーン

通常価格から500円OFF!  
期間中 一人様 一回限り  
2026.4/1-4/30

春の陽気の高まりとともに、私たちのカラダも眠っていた「気」や「血」が動きだします。気候の変化や環境の変化が心身にストレスとなり、自律神経が乱れやすい季節でもあります。日の出が早くなるのに合わせて少し早起きをし、ゆったりとリラックスできる時間を過ごすのも大切です。風邪予防には薬味(生姜・葱・紫蘇・みょうが三つ葉など)を活用して乗り切りましょう！

LINEで予約ができます

ひと月前から前日までの予約・変更・キャンセルが可能！



・初回登録特典  
ハイチャージNEOの500円割引クーポン



予約優先制  
☎086-943-8745

ご予約なしの患者様へお待たせするかもしれませんが、スムーズな対応を心がけておりますので、安心してお越しください。



## 新玉ねぎ!

### 新玉ねぎの卵とじ

- 材料【4人分】
- ・新たまねぎ 2コ
  - ・厚揚げ 1枚
  - ・卵 2コ
  - ・細ねぎ 3本
  - ・だしカップ 1【A】
  - ・しょうゆ大さじ 2
  - ・酒大さじ 2
  - ・みりん大さじ 4

1. 新たまねぎは1cm厚さに切る。
2. 厚揚げは油抜きして、縦半分に切ってから、1cm幅に切る。
3. 卵は軽く混ぜておく。細ねぎは斜め薄切りにする。
4. 鍋にだしと【A】を入れて煮立て、厚揚げを加えて1~2分間中火で煮る。味がなじんだら、新たまねぎを加え、時々混ぜながら煮る。
5. 新たまねぎがしんなりしたら、強火にして3の卵を加える。鍋を揺すりながら、卵がほぼ固まったところで火を止め、細ねぎを加える。



## 実費治療について

治療時間 約50分(施術を含む) 料金【初回3500円 2回目以降3000円】

※要予約

慢性的な痛みや、体のメンテナンスには健康保険がご使用いただけません。当院では実費治療にて、お一人おひとりにあった治療をいたします。アスリートの体のケアにも愛用される“ハイチャージNEO”を使用し、細胞レベルで体内にエネルギーを届け、ミトコンドリアを活性化することで基礎代謝を高めます。疲れにくく、ケガをしにくい体づくりが期待できます。睡眠に関するうれしい感想もいただいております。



診療時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~12:00	●	●	●	●	●	~13:00	×
15:30~19:30	●	●	~18:00	●	●	×	×

HP

