

食と健康セミナーin長崎

参加費
無料!

玄米発酵食品の魅力

～玄米×麹(発酵)による、自然のチカラ～

53周年
おかげさまで



創業から53年。多くの皆様にご愛食いただいている「手軽な玄米発酵食品 玄米酵素」についてご紹介致します。種類別の特徴、食べ方、どのような方にお勧め、その他よくある質問についてお話しします。お気軽にご参加下さい。

講師：山口殖生 やまぐち しげお

株式会社玄米酵素 福岡営業所 所長

長崎県・宮崎県・鹿児島県 エリアマネージャー



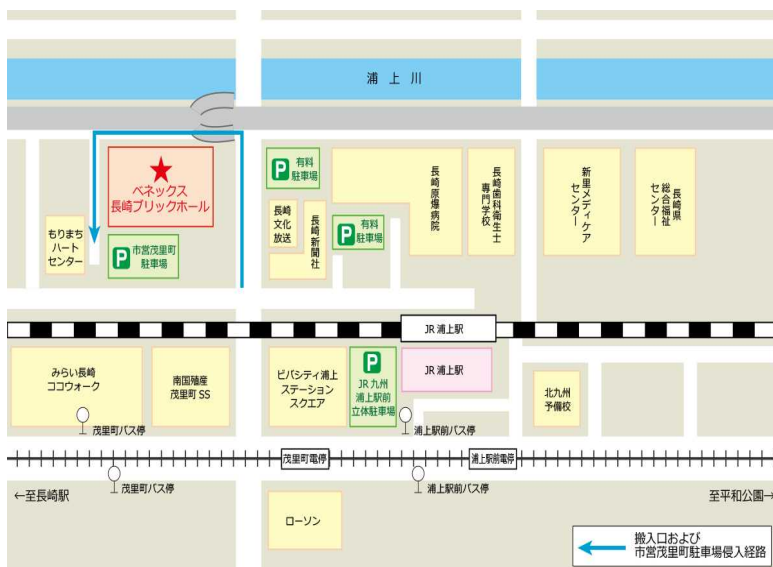
昭和44年大阪市生まれ。大阪経済大学卒業後、大手繊維メーカーで4年間営業部門に所属。平成8年、(株)玄米酵素の企業理念に感銘し入社。入社以降、北陸・近畿・関東・甲信越・四国・九州地区を担当し、医療機関や各種治療院、企業、店舗、スポーツジムで食アドバイザーとして年間100回以上の相談会、講演活動を行う。

日時：2025年5月14日(水) 午前10:00～11:30(開場9:30)

会場：長崎ブリックホール 3階 第5会議室

(長崎県長崎市茂里町2-38)

*会場での商品の販売は一切ございません。
*健康相談をご希望の方は事前にご連絡ください。



「脳で働く玄米成分のパワー」
を1冊特別プレゼントします!

この冊子は、一般財団法人 食と健康財団が令和元年6月23日に開催した、食と健康フォーラム(講師:琉球大学医学部 第二内科 益崎裕章教授)の内容を元に作成しました。

玄米発酵食品「ハイ・ゲンキ」シリーズ6種類サンプル各1包に加え、天然型ビタミンC「ハイ・ゲンキC」も1包プレゼントします!

浦上川バイパス完成に伴い、搬入口へ進入するための左折箇所の道幅が以前よりせまくなっております。大型車の左折は左車線からは困難です。中央車線より気をつけて左折下さい。

【主催】株式会社玄米酵素 福岡営業所

福岡県福岡市博多区中洲中島町2-3 福岡フジランドビル12F

TEL:092-510-2345 FAX:092-510-2347 玄米酵素ホームページ <https://www.genmaikoso.co.jp/>