

食と健康セミナーin 盛岡

2025.6.23(月)

14:00~15:45 (受付 13:30~)

いわて県民情報交流センター アイーナ
7階 701会議室

住所：盛岡市盛岡駅西通1丁目7-1 電話：019-606-1717

玄米と発酵の底力

参加費
500円

明日から実践

ウェルエイジングのすすめ

発酵

講師 川越 牧子

株式会社玄米酵素顧問 管理栄養士
一般財団法人食と健康財団 評議員

マクロビオティックや薬膳他、穀物菜食を基本とする自然食・健康食を国内外で学ぶ。管理栄養士として東洋医学・西洋医学の両面から健康講座の講師や講演を行う。



■プログラム■

①講演

自然食栄養指導 40年のベストアンサー

②ワークショップ

簡単に作れる発酵調味料「醤油麹」作り
麹を活用したウェルエイジングレシピ

参加者プレゼント

- ① 仕込んだ醤油麹 (150g 前後)
- ② 麹活用レシピ集
- ③ 玄米酵素スペシャルサンプル
(6種類入りの特別サンプルセット)

会場周辺マップ



■主催・お問い合わせ■

株式会社玄米酵素 仙台営業所
宮城県仙台市青葉区本町2丁目10-33
第二日本オフィスビル 5F
電話：022-774-2345

■紹介販売店■

