

玄米酵素 食と健康セミナーin 酒田

玄米と発酵の底力

2025.7.6(日)

13:30~15:15 (受付 13:00~)

酒田勤労者福祉センター

2階 第一・第二展示ホール

住所：酒田市緑町 19 番 10 号 電話：0234-26-2644

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■

