

「玄米×麹菌×機能性食材」のメリットがよ〜くわかる!

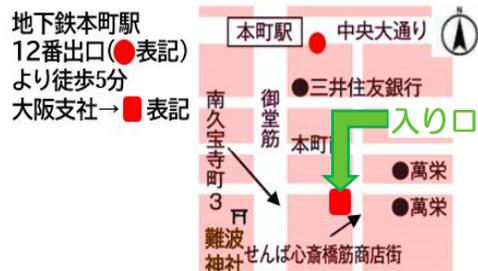
# まるわかりレッスン



- ・世界に誇る日本の伝統食を基にした食の三原則「食事道」実践の、健康メリットについて
- ・「玄米」と「麹菌」が出逢い誕生した玄米発酵食品の、  
①誕生の歴史 ②栄養面の特徴 ③食べ方 ④安心安全性 について  
テキストを使いながらご紹介いたします!

日時 2025年 9月12日(金) 10:30~12:00 (受付10:00~)

会場 株式会社玄米酵素大阪支社  
3F メッセージホール  
住所:大阪府大阪市中央区南久宝寺町3-6-9



講師 高橋 亮介 (株)玄米酵素大阪支社 近畿地区エリアマネージャー主任  
日本米飯管理士、息育指導士、認定発達しょうがいアドバイザー



大阪府出身。食改善と運動により、3ヶ月で18キロのダイエットに成功した体験もあり、玄米酵素の理念に感銘を受け2010年7月入社。入社以降、小学校での食育講演、お寺での乳幼児向け講座、企業への社員研修、歯科医とのジョイントセミナーの担当など、近畿・中国地方各地で累計2,000回以上の健康講座を担当。

地下鉄心齋橋駅からは、北側改札を出て「北8階段」から移動いただくとスムーズです(徒歩約10分)

参加費 無料(定員40名。要予約)

present /  
食と健康セミナー参加者に  
特別サンプル  
プレゼント!

【サンプル内容】  
・玄米酵素F100 2袋  
・ハイ・ゲンキピフイス乳酸菌プラス 2袋  
・ハイ・ゲンキスピリリナ 2袋

主催・お申込

## (株)玄米酵素大阪支社

大阪府大阪市中央区南久宝寺町3-6-9  
TEL:06-6258-2345

QRコード読み取り  
からもお申込み可

