



「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 10月14日(火) 10:00~11:30 (受付9:30~)

会場 神戸国際会館 805会議室

住所:兵庫県神戸市中央区御幸通8丁目1-6

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。



参加費 無料(お気軽にお申込下さい)

創業記念 special present

ご試食後、アンケートにご協力いただける未愛食の方に

◎紹介者にもビフィズス乳酸菌プラス30包をプレゼント!

※複数の未愛食の方をお誘いいただいてもプレゼント品は1箱となります



ビフィズス乳酸菌プラス
30包をプレゼント!

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

