

博子先生お話し会

ごきげんな腸内細菌が ごきげんな私をつくる

～その秘訣はなんだ?～

4/20
(日)

受講料: 6,050円 (受講料5,500円+消費税550円) 定員: 30名

時間: 11:00～14:00

内容: 第1部「博子先生のお話し会」

第2部「田中先生の～おくすりなごはん～ランチ試食会」

「おくすりなごはん」の著書、船戸博子先生が、
今年も岐阜からナチュレにやってきます!
新潟での最後のお話し会のテーマは
「発酵」

船戸博子先生

漢方医・食医

岐阜養老町の「船戸クリニックで」、
漢方診断を行う。

食することで本来のわたしが持つ自然治癒力を高める「おくすりなごはん」という考え方を大切にしパーソナル薬膳をはじめ、さまざまな心と身体のためのセラピーも提案している。

(船戸クリニックHPより)



田中稔子先生

郷土料理・薬膳・キッズキッチン教室
など幅広く活躍する。

新潟市在住の料理研究家。

博子先生と出会い、ご自身の「おくすりなごはん」を日々実践している。
今回は博子先生監修のもと、テーマに沿った「おくすりなごはん」の調理を担当する。



《お申込み方法》 ※キャンセルポリシー／前日当日50%、連絡なし100%※ (駐車場80台無料)

公式 LINE お申し込み

- ・公式LINEからのお申し込み (※LINE公式アカウントに登録して簡単にお申し込み)
- ・メールでの申し込み【culture@katayama-eight.com】 (※3日以内に返信いたします)
万が一返信がない場合はお手数をおかけしますがご連絡ください)
- ・お電話でのお申し込みはできませんのでご了承ください

①お名前(ふりがな) ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

