

小売店主催セミナー はじめてのマクロビオティック りんごとわさび(静岡県静岡市)



【料理セミナーの様子】みなさん和我あいあいと熱田インストラクターの話を聞いています。



【本日の手当】生姜湿布、里芋パスタ、醤油番茶、塩番茶



【本日のメニュー】
キーマカレー、ベジタブルフォー、梅酢スカッシュ



【生姜湿布】気持ちのよい温度にして使用します

開催日: 2014年6月9日(月)
場所: りんごとわさびさん近隣の個人宅(静岡県)
時間: 11時~14時
講師: 熱田インストラクター

6月9日(月)静岡県の「りんごとわさび」さんにおいて、2回目の小売店主催セミナーが開催されました。参加者は30代から50代の女性を中心、開催場所はりんごとわさびさんと親しい方の個人宅という事もあり、みなさんリラックスした様子で気軽に質問も飛び交う、アットホームな雰囲気となりました。

今回のセミナーは、料理デモと簡単な手当法の2部構成でした。料理デモでは、食材や調味料を入れるタイミング等、調理のポイントも説明。「玉ねぎを炒めながら、人参をその玉ねぎの間に挟みこむようにして炒めると時間も短縮」と熱田インストラクター。また、大豆たんぱくの臭みをとる方法や、切干大根のアレンジ等も紹介。参加者の方は「デモをみていると簡単で、私でも家で継続できる」とうれしい声も聞かれました。手当法では、生姜湿布をされた方のリラックスした笑顔がとても印象的でした。

今回は「多くの方に、食に関心を持って欲しい」と、りんごとわさびさんが主催となり、その思いに共感して集まって頂いた参加者のみなさんと共に有意義なセミナーとなりました。

＼コチラもどうぞ！／

今回の関連商品

＊梅酢スカッシュ



〈作り方〉

梅酢をアップルサイダーで割るだけ。
お好みでミントやレモンを添えても。

1357

ヒカリーオーガニック
アップルサイダー+レモン
250ml 140円(税込)

0138

紅玉梅酢
200ml 453円(税込)

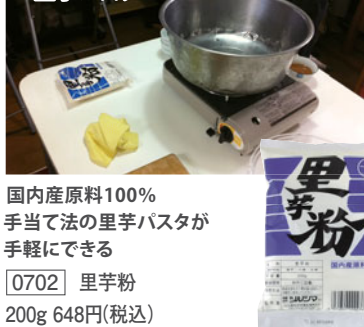


1357



0138

＊里芋パスタ



国内産原料100%
手当て法の里芋パスタが
手軽にできる

0702

里芋粉
200g 648円(税込)

オーサワジャパンでは、小売店様主催の様々なセミナーをご用意しております。
セミナー企画にご興味のある店舗様は、お気軽に弊社営業本部までお問い合わせくださいませ。

レポート: オーサワジャパン 磯田