

小売店様主催セミナー はじめてのマクロビオティック サツマ薬局(兵庫県神戸市)



「食養の観点から従業員にマクロビオティックについて、もっと知って欲しい」と、サツマ薬局さんからご依頼を受け7月8日にセミナーを開催致しました。実際、薬を求めにこられるお客様の中には食事に対するアドバイスを求める声も多いようです。

今回のセミナーでは、基本である食材の試食、食べ比べを通して、マクロビオティックのポイントを実際に『体感』して頂きました。

まずは、圧力鍋と土鍋で炊いた玄米の食べ比べ。同じ玄米でも、炊き上がりの食感や色味の違いを体感して頂きました。「炊き方を変えてみたり、分づき米にしてみたり、また暑い夏などには無理に玄米でなくそうめんもいいなど、季節やその時の体調に合わせることがマクロビオティック」と井上インストラクター。その他、味噌の食べ比べ(豆と麦)や三年番茶の試飲も実施しました。参加者の方からは「マクロビオティックのイメージは、肉が駄目など禁止事項が多いと思っていたが、そうではないと分かった」という意見が多く聞かれました。

まずは自分にできることからやってみるという声も聞かれ、マクロビオティックをより身近に感じて頂く機会になったと思います。

開催日: 2014年7月8日(火)
場所: サツマ薬局 総本店(兵庫県)
時間: 13時~14時30分
講師: 井上インストラクター

参考商品

6056

有機立科豆みそ
(カップ)
750g 1,058円(税込)



6054

国内産立科麦みそ
(カップ)
750g 777円(税込)



0171

川上さんの三年番茶
薪火寒茶
120g 864円(税込)



6439

伊川さんの三年番茶
薪火番茶
120g 777円(税込)



0177

有機熟成三年番茶
120g 518円(税込)



2217

有機玄米
(新潟産コシヒカリ)
2kg 2,052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 木村