

小売店主催マクロビオティック料理セミナー  
「はじめてのマクロビオティック」地場屋ほっこり(神奈川)



▲「熱田先生からもっと学びたい!」という声も!

今回のセミナーは神奈川県にある地場屋ほっこりさんで「はじめてのマクロビオティックセミナー」を開催いたしました。テーマは「マクロビオティックについて」と「今の季節のカラダのととのえ方」です。講師は熱田インストラクター。会場では熱田インストラクターが、キーマカレーの調理を実演しながらマクロビオティックについて説明をしてくださいました。カレーは本来夏向きですが、根菜を取り入れ冬用にアレンジ。また、ピクルスも根菜を多く取り入れ、マクロビオティックの観点から、積極的に根菜を料理に取り入れる事で冷え対策になり、季節に合ったカラダのととのえ方についてお話ししてくださりました。参加者の方々も熱心に聞き入り、積極的に質問される光景が印象

日 時：2019年2月3日(日)  
場 所：地場屋ほっこり  
時 間：14:00～16:00  
講 師：熱田 千恵花(クッキングスクール リマ認定インストラクター)



▲大磯駅の目の前にあるほっこりさん ▲キーマカレーと玄米コーヒー♪



的でした。また、今回関心の高かった大豆ミートの保存方法については『冷凍保存はできるが、味付け無しでは冷凍庫の臭いを吸収し、臭いが大豆ミートに移ってしまうので、味付け後に保存するのがおすすめです』と、丁寧に説明してくださいました。大豆ミートの認知度は高まっているものの、実際に使用した経験がある方は少数だったので、参加者の方々も「とても分かりやすく、楽しかった。」という声を沢山いただきました。今後も、「手軽に参加できるので、もっと開催してほしい」、「次回のセミナーを楽しみにしています」といった嬉しい言葉をいただき、大変好評に終わることができました。

レポート：営業本部 小西

オーサワジャパンでは、様々なセミナーを開催しています。  
詳しくは営業本部または西日本営業所までお問合せください。