

陰陽五行薬膳

世界一の

味噌づくり

日時 2月21日(水) 第一部 11時～15時
第二部 17時半～21時

場所 レストラン ボルベール
高知市北久保9-32
TEL 088-861-2228

※駐車場が必要な方は、申し込み時にお申し出ください。

参加費 5,000円

お味噌約3.5kg、軽食付、お楽しみプレゼントも!

持ち物 エプロン、三角布、タオル(手拭き)

定員 15名

※参考 日本人が一年間に食べる味噌の量 四大家族で約20kg

私たち日本人にとって、お味噌は生活とは切っても切れない伝統食です。お味噌の事を知ると、元気でイキイキというのが当たり前になります。日本人の素晴らしい健康への知恵がお味噌には込められています。最近では、放射能汚染を解決する方法として、お味噌に脚光が当てられています。お味噌にはもともと深い、イノチに優しい秘密があります。味噌づくり教室では、明るい雰囲気の中で「伝統食であるお味噌の見直し」「お味噌づくり」を楽しく行います。料理が苦手と言う方でも大丈夫です。

健康でイキイキした毎日を過ごしていきたいというのは、誰もが持つ願いです。そして、私たちの願いでもあります。お味噌づくり教室では、こだわり抜いた材料を用いて、薬膳の工夫を盛り込んでいます。愛情込めて、自然の応援を受けて、世界で一つの最高のお味噌と一緒に搾えましょう。

軽食には薬膳味噌をアレンジした、細胞から喜ぶ超おいしい軽食をご用意しています。

テラヘルツ水を使用して、お味噌の中に含まれる酵素を超イキイキ活性します。このお味噌に合わせて、オリジナルのお塩を用意しました。ミネラル鉄塩を加える事で、お味噌の効能を引き出します。化粧塩には陰陽五行のバランスのとれた薬膳ソルトを使い、薬効も期待できます。

薬膳味噌は漢方の観点から見ても、陰陽五行のバランスの取れた最高のお味噌です。自然の恵みの宝庫です。お味噌の中に含まれる酵素は身体を活発化し元気にします。腸内環境のバランスも整えられ、免疫力増強も出来ます。お味噌に含まれる乳酸菌は、身体に進入したウイルスや菌を食べてくれ、身体を守ってくれます。お味噌の効能は話せばキリの無くなるほど沢山あります。テラヘルツパワー、塩作りのパイオニア坂本氏のオリジナル塩、ミネラル鉄塩、8種類の生薬も加えられており、私の知る限り最高のお味噌であると思います。お味噌で更に元気になりましょう。

皆様の健康とお幸せを願います。

新本町クリニック院長 医学博士 吉村尚子

