

SHOKU LIFE DESIGN

読売新聞富山版に大戸屋食育セミナーが掲載。 弊社代表柏原幸代のセミナー内容が紹介されました。

■ 概要

2010年9月15日(水)の読売新聞富山、地域の紙面、ほのぼの@タウンに「食選力」の講習会と題され、弊社代表、柏原幸代が8月24日に大戸屋 富山婦中店に行った大戸屋店舗での食育セミナー「毎日の食卓に活かせる食選力を身につけよう」についての記事が掲載されました。

大戸屋様の店舗での食育セミナーは、全国の40の店舗にて2010年3月から行われております。(各店舗にて4回、全160回の実施を計画)

大戸屋の食育セミナーは、全国の店舗で開催しております。日程は、下記をご参照下さい。

<http://www.ootoya.com/shokuiku/schedule.php>

2010年9月15日読売新聞(富山版)

「食選力」の講習会

◆富山市◆ 婦中町下櫛田の「大戸屋ほん処富山婦中店」で8月24日、管理栄養士柏原幸代さんを講師に食育セミナー「毎日の食卓に活かせる食選力を身につけよう」が開かれた。

柏原さんは、スーパーやコンビニ、外食などで食べ物を選ぶ際、勘違いや選択ミスが健康を害することもあるとして、「保

存性、便利性の裏には必ず様々な添加物を使う。その分、栄養価が損なわれることを念頭に食を選ぶこと」と説明した。

参加した若い主婦や年配の男女からは、「玄米食のメリット、デメリットは」「カット野菜と自分で野菜を切って調理する違いは」などと質問が出て、食育への関心が高まっていた。

セミナーは今回で2回目。11月と来年3月にも予定している。店主の森本哲志さん(28)は、「素材選びと手作りは健康を守る大事な要。セミナーを通してお客様が健康を意識し、食事を

(布施小百合)



目からウロコの食育セミナー、第2弾!

参加費 700円(税込)
※お食事代込み
11月1日(水) 9:45~12:00 (9:30受付開始)

食を見つめる「気づき」の2時間。
自分自身、そしてご家族の健康のために、ぜひ知っていただきたい身近な食の新たな視点をお伝えします。

新鮮な食材、素材にこだわり、店内調理にこだわり、おいしさこだわりの日本で作られたこだわりの食育セミナーを開催いたします。

「毎日こだわりの食、お客様の健康のために」からみなさまの健康に貢献するために、ぜひ知っていただきたい食育セミナーを開催いたします。

2010年3月より日本全国で開催し、多くの皆さまにご参加いただいております。

知っているようで、知らないの多い食の知識、正しい知識を得ることは、何よりも健康への近道です。

全4回のセミナー内容

【1回】食の安全と健康の意識
【2回】「毎日の食卓に活かせる、食選力を身につけよう!」
講師 食ライフデザイン株式会社 代表取締役 柏原 幸代
【3回】食文化には誤解がいっぱい!?
【4回】誰でもできるカンタン健康生活とは?

食育セミナー日程
2010年8月24日(水)
9:45~12:00
(9:30受付開始)
会場 大戸屋ほん処 富山婦中店
定員 20名
お申し込み方法 店舗でお申し込みいただけます。お申し込みの際は、お電話でお申し込みください。

本件に関するお問い合わせ先

食ライフデザイン株式会社
東京都新宿区舟町8-2 石橋興業舟町ビル3F
TEL: 03-5919-7335 FAX: 03-5919-7336
ホームページ: <http://www.shoku-ld.jp> E-mail: info@shoku-ld.jp