

、**SHOKU LIFE DESIGN**

お父さんへのバレンタインに“健康”をプレゼント!! オリジナル雑穀料理でみるみるメタボ改善。

今注目を集めている雑穀を使った、ご飯に混ぜるだけではない簡単レシピと
雑穀がなぜメタボ改善につながるのかをお伝える
「お父さんへのバレンタイン お家で簡単! 雑穀料理でメタボ改善セミナー」を
2009年2月8日、朝日新聞総合住宅展示場ハウジングプラザ瀬田にて実施致します。

■ 概要 バレンタインデーにはチョコ。しかし、最近お腹周りが気になるお父さんに甘いものをプレゼントするのはちょっと…。そんな時にぴったりなのが雑穀を使った健康でおいしいお料理のプレゼントです。食ライフデザイン株式会社所属の管理栄養士、そしてマイ穀スタイリストの弘光絵美が雑穀がなぜメタボ改善につながるのかを分かり易く説明しながら雑穀の簡単利用法をお伝えしていきます。

日程：2009年2月8日(日) 時間：13:00～
受講料：無料
定員：10名(予約制)
会場：朝日新聞総合住宅展示場ハウジングプラザ瀬田
(東京都世田谷区瀬田5-20)

お申込み・お問合せ先：センターハウス 03-3707-3352
(受付時間 10:30～17:30)



食ライフデザイン株式会社について

『‘こころ’と‘身体’の健康をサポートし、社会の発展に貢献します。』という企業理念に基づき、栄養士・管理栄養士の人材ネットワークから企業の健康管理、健康と食の教育(健康・食育検定協議会事務局の運営)など、健康や食に関するあらゆるニーズに対しソリューション提案を行っています。

【健康・食育検定協議会が運営する食の資格講座】

・文部科学省許可(財)日本余暇文化振興会 監修・認定

健康・食育マスター講座「食育の答」
[<http://www.shokuiku.bz/>]

・食べること。生きること。キレイなこと。
それは、私らしい雑穀スタイル。

「マイ穀」
[<http://www.maikoku.jp/>]

「マイ穀スタイリスト」とは？

雑穀の知識やレシピを学ぶだけではない、実生活に取り入れるための具体的な方法と考え方を学ぶ「マイ穀スタイリスト講座」を受講し、認定される雑穀の資格。マイ穀スタイリスト、マイ穀プランナー、マイ穀インストラクターと3段階のステップがある。

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 (広報担当:多田)

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: www.shoku-ld.jp E-mail: info@shoku-ld.jp