

受講生募集中！ 単発受講も可能です★

2023 年上半期

やまと・薬膳メディスナルクッキング カンタンクッキング @京都洛西口

日時

2023年2月、4月、5月 毎月第一日曜日 11:00~13:30頃

※8月はお休みです 下記日程をご参照下さい

場所

京都市交流促進・まちづくりプラザ内キッチン 阪急「洛西口駅」高架下

参加費

各回 4,500円 ※教室当日にお支払いください (注)2月味噌、4月醤油の参加費は下記参照

持ち物

エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、スリッパ

やまと・薬膳メディスナルクッキングとは…

やまと・薬膳メディスナルクッキングは、30年超に渡りベルギーをはじめとする欧州各地で食の指導を行ってきた薬膳料理研究家のオオニシ恭子が主宰する薬膳料理教室です。日本の風土・環境のもとで体を養い生命を強化していくための食生活の研究と提案をしています。食は体にとって薬であり、真の薬は食であると考えます。やまと薬膳では「薬」を「草(くさ)で楽(らく)になる」「草を楽しむ」と解釈し、お料理、お手当、化粧、染色など生活の中でさまざまな草(野菜、野の草、ハーブなど)と触れ合うことで体を癒やし、暮らしを彩る楽しみとしていろいろに活用しています。



講師：オオニシ恭子 やまと・薬膳主宰 薬膳料理研究家 フード*メディスナー

1981年から32年間、ヨーロッパ各国で東洋の食養法と現地の食材・環境を融合させた「ヨーロッパ薬膳」の普及活動を行う。2013年、奈良・初瀬の地に移住し、日本の環境に合わせた「やまと・薬膳」の活動を開始。自然の恵みを生かし、個々の生活や体調に合わせたきめ細やかな食養法を提案する。著書に「滋養ポタージュで始めるヨーロッパ薬膳(2008 講談社)」「なにを食べるかはからだ教えてくれる。(2019 PHP 研究所)」ほか。

◆2023年2月、4月、5月カリキュラム

毎月第一日曜日開講

2/5(日)

① 手前味噌づくり

参加費 6,500円

4/2(日)

② お日さま醤油づくり

参加費 6,000円

5/7(日)

③ 春の摘み草で彩る食卓

お問合せ・お申込み先：やまと・薬膳 HP <http://yamatoyakuzen.com/>

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX 0744-57-9038

お申込みは ①お名前 ②住所 ③電話番号 ④メールアドレス をお知らせください。



主催：やまと・薬膳、株式会社レトロスペクト