

やまと薬膳

メディスナルクッキング

初級コース 初瀬教室

日時 毎月第3金曜日 10:00~14:00頃

※8月はお休み/詳しい日程は下記をご参照ください

場所 やまと薬膳クッキングスタジオ

奈良県桜井市初瀬 TEL 0744-57-9038

※場所へのアクセス詳細はお申込み時にご案内いたします

定員 12名 ※お申込み先着順 定員になり次第締め切り

受講費 一括56,000円(全8回) 各回8,000円/回 ※初回にお支払い下さい

持ち物 エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具

やまと薬膳 メディスナルクッキングとは…

- ・30年超に渡りベルギー、フランス、オランダ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。長年の食事指導経験を元に薬膳を通じて体を芯からケアする方法をお伝えいたします。2013年から奈良に拠点を移し「やまと薬膳」として活動しています。
- ・安心・安全に作られた穀物や野菜を使い、日々の体をととのえるお料理を実習を通して実践的に学べます。
- ・初級コースでは、自分の体質・体調に応じた食の選択スキルが身につく「食の方程式」が学べます。
- ・氾濫する食情報に惑わされることのないよう食材の選び方や調理方法、自分の体調と食の関係を学びます。
- ・初級コースを修了された方には修了証を発行いたします。
- ・初級からはじまり、応用編の中級、そしてより専門的な体のケアを追究する上級へと学びを深められます。

講師：オオニシ恭子 やまと薬膳 主宰 フード*メディエーター



日本において食養料理と食養医学を学び1981年渡欧。以来30年超に渡って東洋の食養法をベースに西洋の食養法を融合した「ヨーロッパ薬膳」を欧州各地で指導。オランダを中心に海藻食の普及にも尽力。東日本大震災を機に日本での活動を決意し、2013年1月より奈良に移住。近年は体質・体調に合った自分食の見つけ方をまとめた【食の方程式】を指導。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)」「生命のスープ(2013ビジネス社)」ほか。

講師：宮本恭紀 やまと薬膳フード*メディエーター



大学で栄養学を専攻し管理栄養士免許取得。食品企業に勤めながら日本で食養料理を学び師範科卒業後2005年渡欧。ベルギーを拠点に「ヨーロッパ薬膳」を提唱し指導するオオニシ恭子先生に師事。妊産婦や生活習慣病の食事指導などにも多数従事。

◆2025年3月開講カリキュラム 開催日：毎月第3金曜日 ※8月はお休み

3/21 (金) ① 日常食の見直し 講師：宮本	7/18 (金) ⑤ 食の方程式Ⅱ 食材の1-7 講師：材ニシ
4/18 (金) ② 何を食べればよいのか 講師：宮本	9/19 (金) ⑥ 食の方程式Ⅲ 味・調味料の1-7 講師：宮本
5/16 (金) ③ 陰陽から食の方程式 物事、現象、季節、時間の見方の基本 講師：材ニシ	10/17 (金) ⑦ 食の方程式Ⅳ 料理法の1-7 講師：宮本
6/20 (金) ④ 食の方程式Ⅰ 自分の体質・体調チェック 講師：宮本	11/21 (金) ⑧ 食の方程式実際 メニュープランニング 講師：材ニシ

お問合せ・お申込み先：やまと薬膳

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX 0744-57-9038 (やまと薬膳)