




Produced by 
セミナー&食事

日時: 2015. **4/12** 日

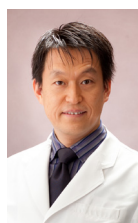
●16:00～【セミナー】90分

会場: BAR HASEGAWA
大阪市中央区東心斎橋1-16-20 ステージアビル4F

●18:00～【食事】各々にて

会場: 寿司はせ川本店
大阪市中央区東心斎橋1-16-20 ガレリア・アッカビル4F

料金: **オープニング価格 15,000円** (定員30名)
(セミナー・資料・懐石コース・税含む)



Speaker 川井 勇一

大阪城東区 かわい内科クリニック院長・医学博士
滋賀医科大学医学部 卒業。京都府立医科大学にて学位取得、医学博士。現在、かわい内科クリニック院長として西洋医学、東洋医学と分子整合栄養医学を合わせた、身体に優しい治療を行っている。



Chef 橋本 卓知

はせ川心斎橋本店 総料理長

日本料理一筋31年、食の匠である。
京都の料亭で修行して、はせ川の日本料理総料理長として現在活躍中。

旬ノささきやき 懐石コース & メディカルグルメ アンチエイジング セミナー 栄養医学からの健康と

メディカルグルメの考え方をセミナーでご理解いただき、合わせてその考え方にそって構成した懐石コースを召し上がっていただく、という立体的、体験型セミナーイベントです！

メディカルグルメ

Medical Gourmet

ホンモノの美味しい食事は
健やかで強い身体を作る

医食同源 + 美味礼賛

1. 完全天然素材使用
2. 砂糖・化学調味料・食品添加物不使用
3. 素材本来の栄養素を失わない調理
4. 現代人に不足しがちな栄養素の効果的な摂取方法
5. 消化吸収の流れを考慮した食べ方

「日本古来の和食を現代栄養医学的な解釈で再構築」。この健康に配慮を尽くしたメディカル・グルメは、医の卓見と食の匠技の知行合一によって生まれた、安心して召し上がりがいただける料理でございます。

お申込み: 寿司はせ川本店

お電話、又はメールにてお願い致します。

TEL: 06-6120-1600

sushihasegawa@forest.ocn.ne.jp

