



Produced by   
セミナー&食事

日時: 2015. **4/5**日

●16:00～【セミナー】

会場: 10BAN OFFICE 六本木会議室  
東京都港区六本木4-8-7 六本木嶋田ビル7F

●18:00～【食事】各々にて

会場: 寿司はせ川 西麻布店  
東京都港区西麻布1-7-11 霞ハイツ 2F

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)



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いただける料理でございます。



**Speaker** 川井 勇一

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** 寺本 好晴

はせ川西麻布店 料理長

津々浦々、最高級の食材を求め、日本料理の道 40 年。お客様のニーズに合わせたお料理を、作り続けています。

お申込み: 寿司はせ川 西麻布店

お電話、又はメールにてお願い致します。

TEL: 03-5775-0510

hasegawa.nishiazabu@coast.ocn.ne.jp

