

美と健康を手に入れる！人生が変わる！

“Dr. Miso” 関由佳さんと仕込む 味噌づくり教室

日本が誇る、世界最高の発酵食品「みそ」。
今回、「松永六感」のオープニングを記念し、医者でみそソムリエ、野菜ソムリエとしても活躍する関由佳さんをお招きし、地元・松永の大豆でみそ仕込みをしながら、みその真のパワーを学びます。ぜひお越しください！

<内容>

- Dr.Miso 関さんが伝えたい「味噌・発酵がもたらす真のパワー」
- 発酵ツアーで発掘した各種おススメ味噌のご試食&食べ比べ
- 受講後すぐに始められる日々の健康に役立つあれやこれや
- 地元・松永の大豆と、とば屋酢の米麹、若狭の塩「海のシルクロード」、松永の地下水で味噌仕込み（約500g）
- 味噌汁デトックス、アンチエイジングについてもじっくり楽しく体験して学べる2時間

※ 仕込んだお味噌は、1年間熟成。お持ち帰ってご自宅で熟成か、松永で熟成させて1年後に取りに来るコースを選択できます。

日 時：令和2年3月7日10時～12時
場 所：明通寺 客殿（〒917-0237 福井県小浜市門前5-21）
参加費：3,000円
定 員：20名（先着順）
持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル

<お問い合わせ・お申込方法>

松永六感 藤屋まで電話またはメールでお申し込みください。
facebookでのイベントページでも受付中。

Tel : 0770-57-1528 Mail : info@matsunagarokkan.com

講師：関 由佳

2008年山梨大学医学部卒。内科認定医、misoドクター、Medical Chef、野菜ソムリエ。専門は糖尿病内科、予防医学。医食同源の考えのもと野菜を多く使ったバランス食を自ら実践。2011年Happy Aging Laboを開設、毎日の食事で健康美人を目指す料理イベントなどを行っている。2013年にはニューヨークの料理専門学校Natural Gourmet Instituteに留学しChef's Trainingディプロマを取得、ミシュラン星つきレストランや精進料理店などでインターン後帰国した。
HP : <https://ameblo.jp/dr-yuka/>