

未来の私に向けて

いのち を育む 食の話

～食が変われば人生が変わる～

食事の大切さ、再確認してみませんか？

健康作りに大切なのは、食べ物です。日々のごはんが、あなたの中からだと心を作っています。今のあなた・これからのあなたに大切な食べ物のこと。一緒に考えてみませんか？
食のスペシャリスト・KIYOさんから、食の現状とこれからについて、お話していただきます！ぜひご参加ください。

6月30日 **土** 14:00～16:00
300名様 **先着順** (受付 13:30)

福岡市男女共同参画推進センターアミカス4階ホール
(福岡市南区高宮3-3-1)

講師

一般社団法人日本オーガニックレストラン協会 代表理事

KIYO (南 清貴)

参加費 **学生:500円 一般:2000円**

お子様連れOK!

主催 福岡県立大学ヘルスプロモーション実践研究センター
協力 一般社団法人日本オーガニックレストラン協会・SOLA

申込み 必要事項(お名前、電話番号、メールアドレス、ご所属、講演会を知ったきっかけ)を記載の上、FAX(0947-42-2073)または以下のHP・QRコードを読み込み、お申し込み下さい。

<http://www.kokuchpro.com/event/fukuoka630/>

問い合わせ 受付担当:佐藤繭子(さとうまゆこ)

TEL&FAX 0947-42-2073



KIYO (南 清貴) プロフィール

一般社団法人日本オーガニックレストラン協会
/JORA 代表理事

1995年、渋谷区・代々木上原に日本初の本格的オーガニックレストラン「キヨズキッチン」を開業。最新の栄養学を料理の中心に据え、自然食やマクロビオティックとは一線を画した創作料理を考案・提供し、業界やマスコミからも注目を浴びる。一般社団法人日本オーガニックレストラン協会にて「オプティマル クッキングアカデミー」を主宰し、「家庭のキッチンを究極のオーガニックレストランに！」をコンセプトに健康的でおいしい家庭料理のシステム化の普及に取り組んでいる。また、食と健康に関する講演活動、執筆活動、全国のレストラン、カフェなどの業態開発、企業内社員食堂やクリニック・ホテル・スパなどのフードメニュー開発にも力を注ぐ。

著書に「じつは怖い外食」(ワニプラス新書)、「究極の食」(講談社)、「頭のいい人は亜麻仁油を飲んでいる」(講談社)、「40歳からは食べてはいけない病気になる食べもの(KADOKAWA)」「じつはもっと怖い外食」(ワニプラス新書)など。「行ってはいけない外食」(三笠書房知的生き方文庫)は販売部数10万部を突破。最新刊は「じつは体に悪い19の食習慣(改訂版)」(ワニプラス新書)

「いのちを育む食の話」講演会に申込みます。

FAX 0947-42-2073

申込用紙

代表者氏名	
電話番号	
メールアドレス	
大学名(学生のみ) ご所属(勤務されている方)	
参加者1	
参加者2	
参加者3	
この講演会を知ったきっかけ	