

正食クッキング スクール 大阪本校

Macrobiotic
COOKING SCHOOL



短期集中料理教室のご案内

2017年3月開講

マクロビオティックの基本からおもてなし料理まで
最速15日間で初級→中級→上級コースが履修できる

point 1

短期間で
しっかり習得

通年で開催している初級～上級のレギュラーコースの履修機関は、各コース約半年。集中料理教室はそれぞれわずか5日間。正食料理による心身の変化も実感しやすいと評判です。

point 2

仲間と学ぼう

同じマクロビオティックに興味のある人たちが全国から、ときには海外からも集まります。合宿気分できれいな雰囲気、励まし合いながら学べます。

point 3

年2回だけの
チャンス

3月と9月の年2回だけ開かれる15日間の集中料理教室は「近くに正食協会料理教室がない」「忙しくて定期的に通えない」という方にも絶好のチャンス。遠方の方には交通費の節約にもなります。

スケジュール

初級コース

3月7日(火)
～3月11日(土)

1日2講座・全10回

午前10:15～13:15 午後13:30～16:30

受講料 **50,000**円(税込)(テキスト代・食材など含む)

中級コース

3月12日(日)
～3月16日(木)

1日2講座・全10回

午前10:15～13:15 午後13:30～16:30

受講料 **56,000**円(税込)(テキスト代・食材など含む)

上級コース

3月17日(金)
～3月21日(火)

1日2講座・全10回

午前10:15～13:45 午後14:00～17:30

受講料 **68,000**円(税込)(テキスト代・食材など含む)

■ 定員 ■

各コース25名(先着順・事前のお申し込みが必要です)

■ 会場 ■

正食協会2階 料理教室(大阪市中央区大手通2-2-7)
※同時通訳が入った教室となります。ご了承ください。

■ お申込み ■

正食協会まで電話かFAXでお申し込みください。
ホームページからもお申込みいただけます。

TEL: 06-6941-7506

FAX: 06-6941-7039

ホームページ: <http://www.macrobiotic.gr.jp/>



Macrobiotic Facilitator



ムソー株式会社

TEL: 06-6945-0511, FAX: 06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>