

# 元気なお店！最前線

ムソーアンテナショップの取り組みをご紹介します。あなたのお店の販促のヒントになれば、うれしいです。



ムスピガーデンの二階は、正食クッキングスクール大阪本校です。受講生のみなさんは、真剣な中にも和気あいあい。その日のメニューに登場した食材をお店で買って、いそいそと帰路に着く様子には、学びを深める喜びがあふれています。

本校レギュラーコースには初級・中級・上級・師範の4コースがあり、それぞれ半年(師範科は一年)かけて正食を学びます。春期(2016年4月～9月)受講生はただいま募集中です。

ホームページで、クッキングスクールの魅力を伝える動画を配信中。講師・指導員のご紹介、受講生・卒業生の声も顔写真入りでアップしています。みなさんもお客様におすすめてみては？(ムスピガーデンより)

正食協会ホームページ  
<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

## Hot Topic

# 満月食堂 @ムソー、始めました

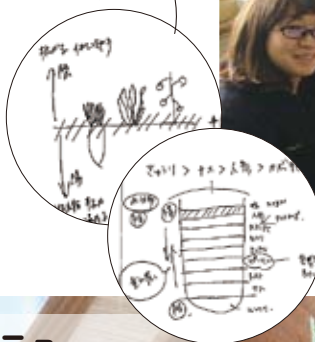
去年、正食クッキングスクールで初級・中級コースを修了した私。学んだ成果を活かして、マクロビオティックのよさをもっと社内に伝えたい、仲間の健康づくりにも役立ちたい! と思い、このたび「満月食堂」を始めました。オープンには月に2回(新月と満月の日orその前後の日)。場所は社内の休憩室、料金は300円で、限定6食・完全予約制です。

第1回、2月24日(水)の主菜は「キャベツコロッケ」。キャベツと生椎茸に塩をしてしんなりさせ、山いも粉末を入れて地粉でかたさを調節し、パン粉をつけて揚げたベジコロッケです。オリーブオイルと塩とレモンで仕上げた「ひよこ豆のサラダ」も、おいしく作れました。

次回は「玄米ポタージュ」にしようかな。これもおいしいですよ～。

(商品部・小林沙綾)

熱心なメモが残る小林の受講ノート



### メニュー

- 玄米ご飯
- 大根とわかめのお味噌汁
- キャベツコロッケ
- ひよこ豆のサラダ
- ごぼうスティック

本日の食材。  
 ごきげん野菜、  
 有機ひよこ豆、  
 ムソーのパン粉など



本日のランチ、できました



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>