



今月の influencer

※インフルエンサー(influencer) = SNSで情報発信して、流行を創り出す人。



私のお気に入り「有機梅醬 陽寿」

冷え性ゆえ、オフィスの冷房がキツイ…ストールを巻いても、まだ手足が冷たい。そんな私の一押しがこれ！有機梅醬陽寿です。

有機梅肉と有機醤油を混ぜ合わせてあるので、無双番茶を注ぐだけで、身体を温める手当て法の定番「梅醬番茶」が作れます。朝起きたときに一杯、昼休みにも一杯。オフィスに梅醬と熱い番茶が用意されていて、いつでも自由に飲める



んです(いい会社!)。季節の変わりめなど、体調を崩しやすいときにも頼りになります。

調味料や隠し味としても優れたものです。梅醬+白みそ+白胡麻ペーストで揚げ物のソースに(お好みで梅酢も!)。このレシピは毎月一回の“社員全員 玄米の日”で習いました。

東日本営業部 高林未稀

#東京都出身 #2017年入社 #営業書類や販促ツール作成のほか、店頭で実演販売も #趣味は旅行 #性格は穏やか



53683 (無双本舗) 有機梅醬 陽寿 250g

¥1,800 (本体価格) ¥1,944 (税込価格) 【原材料】有機醤油、有機梅肉(原材料の一部に小麦・大豆を含む)



次回10月号のinfluencerは、管理部・西村和陽

高林から一言「速やかに対応してくれるシステム担当。いつも助かっております」

正食クッキングスクール 大阪本校

Macrobiotic COOKING SCHOOL



2018年9月開講 短期レギュラー料理教室のご案内

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

- ① 伝統と定評のある料理教室です
- ② お忙しい方にピッタリ!最短の時間で学べます
- ③ 日本全国、さらには海外在住の方にも人気です
- ④ 身体の変化を感じやすい教室です
- ⑤ 仲間意識がめばえ、正食仲間がつくれ、しっかり学べます

■ 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)

■ 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/>

初級コース	9月13日(木)~9月17日(月)	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	9月18日(火)~9月22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 56,000円(税込) (テキスト代・食材など含む)
上級コース	9月23日(日)~9月27日(木)	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)

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>

ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp>