

講師(指導者)情報

ふりがな	たさき せつこ				
氏 名	田崎 節子		女	年齢	50 歳台
資格・経歴等	FTW 式発酵酵素マイスター				
指導・実演等の内容	具体的内容	黒千石大豆の味噌作り教室(約 2 週間で 1kg の美味しい味噌が出来上がります。) チャック付きポリ袋を使い、お味噌の仕込みをして頂き、当日お預かりさせて頂き、約 2 週間後出来上がり次第、お味噌をお渡しいたします。 なお、黒千石大豆は抗酸化力が高く、がん、心臓病、高血圧などの生活習慣病予防やがんへの免疫力を高めたり、アレルギー症状を抑えたりする「インターフェロン γ 」を生み出す物質が含まれております。また、最速 2 週間でお味噌が出来上がる上、特定波長と電子の相互作用による発酵パワーで生きたままの豊富で強い善玉菌を含むスーパーフードになり、皆さんのおカラダを元気にしてくれます。			
		所 要 時 間	1 時間 3 0 分		
		必 要 経 費	材料費など ひとり当たり 3,300 円 交通費など (出張の場合) 応相談		
		実 施 場 所	講師宅 (おうち Salom sourire) 出張実施も可能です		
対象性別	男女とも可				
対象年齢	小・中学生、高校・大学生、成人、高齢者 小学生以下 (5 歳～) の場合は親子 1 組と致します				
指導可能曜日・時間帯	応相談 (気温の高い時期、6 月～10 月は不可)				
(メッセージ・PR)					
私は、鹿沼市内でエステサロンを開業しております。 黒千石大豆の味噌作り教室は、サロンにて 2 名様より随時開催いたしております。 また、鹿沼商工会議所主催のまちゼミにおいても、過去 50 名以上のご参加を頂いております。 親子で食育ワークショップとしてもご利用いただけますし、出張教室も開催可能です。 皆さまのご参加をお待ち致しております。					