



発酵カフェ ループ



月のリズムでデトックス

～酸化還元で若返り～

講師 おかべ けんじ 岡部 賢二 先生

開催日

2024年 **12月13日(金)** 10:30～12:30
(10:00より受付)

講演終了後、

岡部先生を囲んでの懇親会 12:30～14:00
(終了予定)

参加費

5,000円 懇親会参加の方は+2,000円 ※ランチ付きの懇親会です

お申込み

①氏名②電話番号③メールアドレスを **当店スタッフ**または、**発酵カフェループInstagramDM**または**ハマ企画株式会社**
メール:office@hamakikaku.net までご連絡ください

開催場所

発酵カフェループ 富山市婦中町富崎131

※駐車場に限りがありますので乗り合わせにご協力ください!

講師紹介

岡部 賢二 (おかべ けんじ) 日本玄米正食研究所 所長、
フードアンドメディカルコンサルタント



大学在学中に渡米し、肥満の多さに驚き「アメリカ社会とダイエット食品」をテーマに研究。日本の伝統食が最高のダイエット食と気づいた後、正食と出会い桜沢如一先生の食養健康法を学ぶ。正食協会講師として活動後、2003年、福岡県の田舎に移り住み、日本玄米正食研究所を開設。農業の勉強のかたわら、マクロビオティックの講演や健康指導で西日本全域を回る。講演先は、主に保育園、幼稚園、学校、病院、自然食品専門店、オーガニックレストラン、企業などで、食育を中心に講演活動を行っている。また、陰陽五行と気・血・水の考え方や、深層心理学をとり入れた独自の健康指導で多くの方を指導している。

著書 「マワリテメクル小宇宙～暮らしに活かす陰陽五行」(ムスピの会)他