

老化や病気の原因となる酸化物質・農薬が減少！食材が美味しくなる！

驚きの調理法！

2018

8/22 (水)

13時～15時  
@軽井沢

# 50℃洗い低温蒸して 健康になる 体験レッスン 料理教室

野菜は美味しくなり！肉・魚はジューシーに！

講師 平山一政先生

大分県別府生まれ。  
温泉の蒸気を利用した蒸し料理を幼いころに体験。  
その関係を研究し、低温スチーム加熱法を発見。  
元早稲田大学客員教授。現在、低温スチーム調理技術研究会代表。  
蒸気技術の専門家として40年研究をしている平山一政先生が、  
新しい蒸気技術による「低温スチーム調理法」の数々の不思議  
や魅力をお伝えします。



『ためしてガッテン』『世界一受けたい授業』  
『とくダネ!』etc. 数多くのテレビで紹介！

## 生活習慣病 認知症予防

花粉症の予防・便秘解消・抗酸化  
アンチエイジング・美肌・ダイエット  
など・・・驚きの健康効果！

参加費  
¥4,000-

申込先着順で定員になり次第締め切らせて  
いただきますのでお早めにお申しください！

おいしい  
低温蒸し料理  
食事付き

場所

W Tree House  
Cooking Studio

長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢 1256-8 1A 赤レンガの建物  
軽井沢駅北口から約2km タクシー約5分 旧軽井沢銀座ロータリーから約1.8km  
徒歩20分 TEL 0267-31-6426

申込方法

QRコードを  
読み取り登録フォームから

<https://form.os7.biz/f/7269b532/>

または、お名前・連絡先を書いてメール  
5070steam@gmail.com までまたは、裏面申込書で  
FAX045-971-5784 までお申し込みください。

参加申込  
はこちら！



問合せ TEL 045-971-5784

酸化物など汚れた食材を口に入れてませんか？ カラダの中からキレイに！

2018  
**8/22** (水)  
**13時~15時**  
開始30分前  
受付開始

食材を50度洗いをするとう野菜は色鮮やかになり、アクがとれておいしくなり、保存性も高まります。低温スチーミングを行うと、食材の酵素が活性化し旨みを熟成させる効果があり素材を活かし美味しくてプロ顔負けの味を簡単に料理出来ます。余分な油や調味料を使わない健康的な食事で**美容・ダイエット**にも貢献出来る調理法です。

申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきますのでお早めにお申込ください！

ぜひこの機会に皆様のご参加をお待ちしております。

メリット豊富！毎日！  
健康的な食生活を送れます！

『ためしてガッテン』『世界一受けたい授業』『とくダネ!』

etc. 数多くのテレビ・雑誌  
で紹介！  
著書も豊富！



- 水洗いだけでは、落ちない食材の汚れ
- 体に悪い農薬・酸化物は50°C洗いで落とそう
- 栄養価がアップする50°C洗い
- 50°C洗いでアンチエイジング
- 食材が美味しくなる
- 消化しやすく、カラダに優しい低温蒸し調理
- その他・健康メリット多数……

**FAX : 045 -971-5784 迄お送りください！**

参加申込

お名前

\*予約受付完了の確認メールをいたしますので必ずメールアドレスをお書きください

電話

Email

講座料振込完了後の予約受付となります。振込先 三菱UFJ銀行 表参道支店 普通0847894 名義 ニュームーブメントジェネレーション  
注意\*お客様の都合によりキャンセルされた場合、返金はいたしかねますのでご了承ください。