

健康相談や健康セミナーでおなじみ、
「細川先生」の書籍がこの度出版されました
これに伴い、出版記念セミナーを開催いたします

マクロビオティックに欠かせない
目からウロコの塩の話

◆セミナー内容◆

- ・書籍に書ききれなかった塩にまつわるお話
- ・こんなに違うの!? いろいろな塩の味比べ
- ・用途別の塩の選び方
- ・質問タイム

日時 2017年1月14日(土) 14:00~17:00

場所 リマ・クッキングスクール本校 (池尻大橋)
(東急田園都市線「池尻大橋駅より徒歩3分」)

参加費 会員 3,000円 / 一般 3,500円

認知症、心筋梗塞、がん、無気力疾患etc.
現代病は塩が原因!?
2万人のからだを改善!!
最高の塩は“焼き塩”しかない!!

【書籍紹介】

「塩分の摂りすぎは高血圧やガンや心臓疾患などの病気の原因」になるというのが日本人の常識になっています。
しかし、高血圧やガンで亡くなる人は毎年増えています。
塩の摂取量を少なくしても現実とはまったく真逆の結果が出ているのです。
なぜでしょうかー。

それは「塩の品質」です。
コンビニ弁当や飲食店などで使われている塩は精製した塩化ナトリウム99%以上の塩でミネラルはほとんどゼロとっていいでしょう。
一方、自然塩といわれる“海の塩”には塩化ナトリウムのほかに70種類以上のミネラルが含まれています。

本書は、単純に自然塩を推薦する本ではありません。
ミネラル不足がいかにか現代人のカラダとココロを蝕んでいるか。
さらに、自然塩のよいもの・わるいもの。
そして、日常生活でかんたんに活用できる方法など、幅広く解説しています。
健康になる塩、病気になる塩、その違いがわかります。



すでに書籍をお持ちの方は
当日ご持参いただくとサインを
いたします。

出版記念特別セミナー 「からだにいい塩・悪い塩」



講師：細川 順 讚

1948年愛知県生まれ。
東西医学、心身医学、食養法、
民間医療等を統合し、総合的健康法
・治療法の実践的研究を40年以上行う。

お問い合わせ & お申し込み

日本C I 協会 〒153-0043東京都目黒区東山三丁目1番6号 電話:03(6701)3285 / Fax:03(6701)3287
ホームページまたはFaxにてお申し込みのうえ1週間以内に下記口座へ受講料をお納めください。

郵便振替口座：[00100-3-194125] 加入者名：日本CI協会 ※ご入金後の返金には応じかねます。

お振り込みの際は通信欄に受講の講座名と日付を**必ず**ご記載ください(受領証は講座当日ご持参ください)。

ホームページからもお申し込みいただけます! www.ci-kyokai.jpまで