

2018年 1月27日(土)
15時半～17時

イベント参加費(材料費+配送料)
作る量によって参加費が変わります。

- 1キロ 税込6千円
- 2.5キロ 税込1万2千円

那奈なつみさんによる「美容と健康のヘンプ講座」と那奈さん&宮田喜代美による「ヘンプトローフ」付き。

※ご宿泊費は別途頂戴します。



那奈なつみ
ヘンプフーズジャパン プレス
フードディレクター

オーストラリアにてヘンプシードの魅力に感動。8年在住し帰国後、ヘンプフーズジャパンを夫と共に起業。9歳と5歳の息子を育てながらヘンプフーズジャパンを基軸に健康美容に関する情報を広めている。



宮田喜代美
ホテルクアビオ 代表

マクロビオティックと断食(ファスティング)で自身の不調を克服した体験から、ホテルクアビオを2008年にオープン。草津温泉と食事、心地よい空間の組み合わせにより自然の中で、本来の健康を取り戻していただける旅先でのウェルネスを提案している。自他ともに認めるヘンプ好き。

ご一緒にヘンプ味噌を作りませんか?
源泉かけ流しの草津温泉と体の中から綺麗になれるマクロビオティック料理を楽しみながら、今回の講座では、ヘンプフーズジャパンのご協力のもと、市販では手に入らない貴重で贅沢なヘンプ味噌をオーガニックヘンプと有機米麹、海の精(塩)だけで作ります。参加費用は材料費と配送料のみ。作ったお味噌はご自宅へ配送致します。

麻(ヘンプ)は古来から実を食し、繊維を纏い、住宅に使うなど、日本の文化を支える万能植物でした。現在、その栄養価の高さからスーパーフードとして注目されています。この麻の実(ヘンプシード)で作る味噌は、濃厚で深みのある味わいが特長で、野菜のデイツプにするだけで、主役級の美味しさと存在感があります。

カアビオで寒仕込み 手づくりヘンプ味噌講座



—お申込み方法—

お電話またはオフィシャルサイトのインターネット予約からお申し込みください。入金をもってご予約完了となります。

※材料準備の都合上、開催10日前からキャンセル料が発生します。

1/18以降にキャンセルの場合はご返金できませんのでご了承ください。

HOTEL KURBIO ホテルクアビオ
群馬県吾妻郡草津町草津226・63
TEL 0120・89・0932

—アクセス—

電車/上野駅から約3時間(特急草津+JRバス)
バス/バスタ新宿から約4時間(上州湯めぐり号)
車/渋川伊香保ICから約1時間半、
碓井軽井沢ICから約1時間10分

—宿泊プラン—

マクロビオティックプラン2万3千円～ ファスティングプラン1万8千円～
当日のマクロビプランのディナーはヘンプを使ったお料理をご用意致します。

3室限定!

Deluxe Twin ペアプラン

当日のデラックスルーム宿泊料がペアで1万円割引!
ご友人同士、ご家族、カップルで見晴らしの良いワンランク上のお部屋に泊まりませんか?

