

# Holistic Health Talk Show & Organic Lunch

## ホリスティック・ヘルス トークショー&オーガニックランチ



ホリスティック・ヘルス・カウンセラーの太田あや&須永晃子が、日本とニューヨークのホリスティック・ヘルス事情について語ります。オーガニックから、ローフードまで、最新ヘルシー食事情報が満載！マクロビオティックのビーガンレストラン、J's Kitchen で、オーガニックのベジタリアン料理を味わいながら、交流を楽しむ懇親会付。

出版・メディア・IT・教育を中心とした業界から、食や健康に関心の高い人たちが集まります！素敵な出会いの機会となりますように…♪

日時：2009年12月6日（日） 11時00分開場、11時15分スタート14時終了

会場：J's kitchen 広尾店 地下鉄日比谷線「広尾」駅より徒歩1分。マクロビオティック&ベジタリアンレストランです。  
〒106-0047 東京都港区南麻布 5-15-22 <http://www.js-kitchen.com/jpcontact.htm> (←MAP)

会費：5,000円（お食事代込）当日受付でお支払いください。定員：30名 定員になり次第締め切らせていただきます。

### ホリスティック・ヘルス・トークショー&オーガニック・ベジタリアン・ランチの懇親会

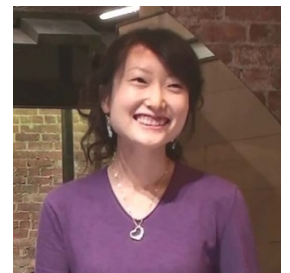
<太田あや Aya Ota> 米国代替医療協会認定ホリスティック・ヘルス・カウンセラー。ジャンク・フードとオーガニック・フードに象徴されるアメリカの両極端な食生活に触れたこと、自身が体調を崩したことなどをきっかけに統合栄養学を学び、コロンビア大ティーチャーズ・カレッジのサーティフィケートを取得。日本ではメディア業界（共同通信社、AOL ジャパン）で約10年勤務後、渡米、ニューヨーク大学大学院のメディア・コミュニケーション分野で修士課程修了。世界の人々の健康と幸せに貢献することを目的に、2006年、BIOARTS NYC, INC. ([www.bioartsnyc.com](http://www.bioartsnyc.com)) を設立。メディア業界での豊富な経験と、食・健康に関する専門知識を組み合わせ、教育・情報発信事業を展開。ライターとして食・健康・環境などを専門に執筆実績も多数。2009年シェフの浅沼秀二氏と CulinaryAtelier, Inc. ([www.culinaryatelier.com](http://www.culinaryatelier.com)) を設立、食と健康セミナーの開催や個人ヘルス・カウンセリング、健康食品の開発などを手がけている。2010年ホリスティック・ヘルスに関する書籍を出版予定。\*BLOG\* <http://blog.bioartsnyc.com/>



<須永晃子 Akiko Sunaga> 米国代替医療協会認定ホリスティック・ヘルス・カウンセラー。ヒーリング・フード・コンサルタント。津田塾大学英文学科卒業。東京大学大学院農学生命科学研究科農学国際専攻環境経済学研究室にて「インドの有機農業」について研究。農学修士。"心身のホリスティックな健康を保つ"「ヒーリング・フード」をコンセプトとした Healing Food Institute (<http://www.healingfoods.jp/>) を設立。東京西麻布を拠点に、執筆やセミナー・イベント開催など行う。

著書に『心を癒すたべもの ヒーリング・フード』、『はじめてのヒーリング・フード』、『リアル・オーガニック・ライフ』がある。

食育やオーガニックなどに関する講師としても活躍するほか、幅広く自然食品の商品開発アドバイスやコンサルティングも行き、日常にとり入れやすいヒーリング・フードを提案している。群馬県赤城山麓で小松菜を有機栽培している(有)ブレマでは、取締役として、商品開発とインターネット通販（ブレマフーズ <http://www.premafoods.com>）を手掛ける。\*BLOG\* <http://ameblo.jp/organic-aco>



お申込み方法： ヒーリング・フード・インスティテュート事務局  
[info@healingfoods.jp](mailto:info@healingfoods.jp) 件名を「12月6日セミナー参加」とご記入いただき、

①お名前（ふりがな）②Email アドレス③携帯番号をご記入ください。お申込は11月30日まで

お問い合わせフォーム <http://www.healingfoods.jp/inquiry.html>

主催：BIO ARTS NYC & Healing Food Institute

