

# 谷口ももよ先生と日本料理ひら井のコラボ企画。

美容と健康に良い食材をふんだんに使用した

## ヘルス & ビューティー プレミアム会席

拝啓 小暑の候、皆様方におかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。  
平素よりお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、このたび日本料理 ひら井では創業150周年特別企画として、薬膳料理研究家の谷口ももよ先生に監修をお願いし「ヘルス&ビューティー プレミアム会席」をご用意させていただき、下記日程で開催する運びとなりましたので、ここにご案内申し上げます。

ご多用のところ誠に恐縮に存じますが、ぜひ皆様お誘いあわせの上お越しくくださいます様、お願い申し上げます。

詳細につきましては、下記お問合せ先までお気軽にお問い合わせください。

敬具

記

【日時】 2024年10月9日(水)

(昼席) 11:30受付 12:00開演 (夜席) 17:30受付 18:00開演

【場所】 日本料理 ひら井 〒500-8046 岐阜市米屋町25 (058)265-3601

【会費】 15,000円 (税サ席料込)

身体にやさしい旬の食材を使用した会席仕立のお料理です。

※プレミアム会席に併せた特別なお酒の飲み比べセットもございます。

※ 各種お飲み物は別料金でのご用意となります。

以上

日頃の疲れを心と身体の中から癒すべく身体にやさしい食材で会席仕立にお献立いたしました。

当日、谷口先生には ひら井へお越しいただき  
「美容と健康」について解説して頂きます。

谷口ももよ先生



薬膳料理研究家/国際中醫師/国際薬膳調理師/一般社団法人東洋美食薬膳協会代表理事/世界中医薬学連合会理事/一般社団法人日本豆腐マイスター協会理事/医療登録販売者/食品衛生管理者  
岐阜県出身。青山学院大学卒業。

2009年、薬膳料理研究家として活動をスタート。「健康は日々の食卓から」と「美食同源」をテーマに、身近な食材で簡単で美味しい薬膳レシピを心がけ、ヘルシーなお豆腐や野菜を中心としたベジ料理にも精通。

料理本のアカデミー賞といわれるグルメン世界料理本大賞にて、2015年「身近な10の食材で始める薬膳ビューティレシピ」、2017年「ベジ薬膳」とグルメン世界料理本大賞グランプリを連続受賞。日本における第一人者の薬膳料理研究家として、TVや女性誌などのメディアでも幅広く活動中。

【お問合せ先】 日本料理 ひら井 〒500-8046 岐阜県岐阜市米屋町25番地 TEL 058-265-3601