


講師紹介

講師名	フリガナ オオマル マサヨ <hr/> 大丸 雅代	 http://www.lotus108.com/
所属・役職	(株) ホリスティックスクール	
肩書	<ul style="list-style-type: none"> ・ ヨガインストラクター ・ アーユルヴェーダーセラピスト ・ マクロビオティックインストラクター ・ カラーセラピスト ・ ベビーマッサージインストラクター 	
<p>プロフィール</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 全米ヨガアライアンス 500h 修了 ・ クシマクロビオティックフードコーディネーター ・ クシマクロビオティックインストラクター ・ 雑穀エキスパート習得 ・ インドにて、アーユルヴェーダ・インド料理を学ぶ ・ 骨盤調整ヨガインストラクター ・ ピーターウォーカーベビーマッサージティーチャー ・ アーユルヴェーダー生活指導員 ・ ベトナム政府認定ベトナム料理研究家 ・ 日本マナー協会 講師講座修了 ・ 食空間テーブルコーディネーター (見込み) 		
<p>想い</p> <p>自身の体調の悪さをヨガとマクロビオティックに出会い改善する。 その他さまざまな健康法をためし、“より良く生きる”をテーマに、ホリスティックスクールを開校。身体・精神・魂の健康とは何かをスクールを通して伝える。</p> <p>オーガニックライフを通して子どもを育てながら、子どもから大人までマナーを通して美しくエレガントなライフスタイルを伝える。</p>		
<p>実績</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2006年よりヨガスタジオ ・ 2009年よりマクロビオティッククッキングスクール開講 <p>産婦人科でマタニティーヨガを伝えながら妊娠中の食の大切さを伝える。 食材や調味料は自分の目で見て舌で確かめる。</p> <p>2010年自然農法の玄米を使って180年続く味噌蔵で“玄米みそ”と“玄米塩こうじ”を作る。教室用のみ販売。</p> <p>教室が数多くの本やメディアで紹介され、2013年、サンデー九州レシピコーナー担当。 “ganeisya ブログ”にて日々の教室風景掲載。</p>		

講演・セミナーのタイトルと内容（複数可）

- ・オーガニック料理教室（マクロビオティックの調理法を元に動物性を少しだけとり入れ、またその動物性食品を分解する食べ合わせ紹介。）
- ・地見なマクロビ食が華やかになる盛りつけ術・テーブルコーディネート術
- ・ボディーケアヨガを通して（食と身体のつながりを伝えていきます）
- ・ベトナムの食文化
- ・テーブルマナー
- ・ビジネスマナー
- ・妊娠中からはじめる子育て術
- ・ベビーマッサージを通しての愛情子育て術
- ・アーユルヴェェーダーハーブで体を調える（アーユルヴェェーディックな生き方）