

食事指導に迷っているCO-MEDICALの方必見!

久原本家×大阪大学 主催

我慢する食事ではなく、 おいしいから 続けられる健康食へ

ティーチング
TEACHING KITCHEN by KUBARAHONKE
キッチン by 久原本家

BMI25kg/m²以上/腹部肥満の方を対象に、
4回のプログラムを実施
体重・BMI・体脂肪量が低下し、
筋肉量の維持を確認

食事指導に迷っている方、
おいしくないから食事療法は続かないと思っている方。
だしのおいしさを活かしながら、食事療法を続けられるヒントを学べます。

ティーチングキッチン

ハーバード大学公衆衛生大学院 准教授

David M Eisenberg 氏

大阪大学 大学院医学系研究科 ライフスタイル医学寄附講座 寄附講座准教授

馬殿 恵 氏 ミニ講演あり

おいしいから続けられる
ティーチングキッチン体験
ミニ講演会&パネルディスカッション

減塩茅乃舎だし
でつくる
だしカレーの
試食あり

日時

2026. 5. 23 sat
10:00-12:30 (受付 9:30~)

会場

Grossover Lounge 夢

Nakanoshima Qross 未来医療R&Dセンター2階
大阪市北区中之島4丁目3番51号

時間	プログラム	登壇者
9:30	受付開始	
10:00~	オープニング挨拶	MC
10:05~	ティーチングキッチンについて	馬殿 恵
10:10~	ティーチングキッチン体験/試食	馬殿 恵
11:05~	ティーチングキッチンの価値について	David M Eisenberg
11:25~	日本版ティーチングキッチンの特徴と成果	馬殿 恵
11:45~	パネルディスカッション 「だしを活かした健康的な食生活はなぜ続けやすいのか?」	馬殿 恵・David M Eisenberg 石川 善樹
12:25~	クロージング	MC



参加お申し込みはこちらから
応募多数の場合は抽選とさせていただきます。

 久原本家