



# カラダKiREiセミナー

体内環境師®/免疫抗体管理士による特別レッスン

楽しく学んで 楽しく食べる！

知力！体力！内臓力！で錆びないココロとカラダを手に入れましょう

さあ、身体の中から輝きましょう！ ココロとカラダのスペシャリストが貴方の〈KiREi〉をサポート致します



高梨 由美

体内環境師®/免疫抗体管理士  
専門医療コーディネーター  
-社) 日本フルーツアートデザイナー協会

**健康とは「身体の欲するものを 欲する時に 欲するだけ食べられる」こと。  
～錆びないココロとカラダ創りのための食べ合わせ～を提唱。**

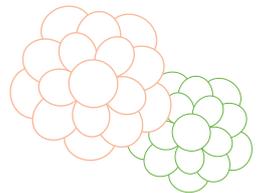
大手商社系食品メーカーでの商品企画・開発/国内・海外の工場衛生指導責任者等を経て独立。  
2010年4月(社)日本フルーツアートデザイナー®協会を設立。フルーツアート®スクールを全国に展開。  
フルーツアートデリバリーショップ&カフェ「HappyFruit」をプロデュース。その他、東京ガールズコレクションや東京マラソンエキスポに参加しモデルやマラソンランナー達に『フルーツ de カラダKiREi レシピ®』を提供。『フルーツアート商品化セミナー』を全国の量販店向けに開催。TV番組出演や高等学校・短期大学等の講師、全国各地の社員研修業務を受託するなどその活動は多岐に亘る。  
2018年CSRとしての福島震災復興映画の制作の為に福島県いわき市に移住。  
プライベートサロン〈Kirei Design Factory〉にてフルーツアートレッスンや各種セミナーを開催する。  
出版:『フルーツ・カットの技法書』の全頁執筆・企画・編集・フードアレンジメント・スタイリング・料理監修を手がける。著書:『ベジタブル・カットの技法書』

体内環境講座Iコース

全6回

¥36,000(税別)

- Lesson 1 自分のカラダを覗いてみよう
- Lesson 2 野菜中心の食生活はココロの病気になるやすい?
- Lesson 3 まずはメカニズムから～我慢しない糖尿病予防～
- Lesson 4 消化器の働きを知ればコレステロールも怖くない
- Lesson 5 抗酸化がエイジングケアの鍵
- Lesson 6 免疫システムを知ればウイルスなんて怖くない!
- Lesson 7 食物アレルギー ～栄養医学IIIより～
- Lesson 8 脳科学と栄養学 ～栄養医学IVより～



- Lesson 1 脂肪燃焼のメカニズム ～人体機能生理学より～
- Lesson 2 解毒・遺伝子組み換え食品 ～解毒排出学より～
- Lesson 3 女性ホルモンの働きを知る ～より性ホルモン医学～
- Lesson 4 人間にとって必要な食事とは ～野菜学より～
- Lesson 5 アミノ酸・ミネラル ～栄養医学Iより～
- Lesson 6 ビタミン ～栄養医学IIより～
- Lesson 7 食物アレルギー ～栄養医学IIIより～
- Lesson 8 脳科学と栄養学 ～栄養医学IVより～

体内環境講座IIコース

全8回

¥48,000(税別)

コロナウイルス感染症の真実

子宮頸がんワクチンの真実

法律で考える  
コロナ騒動のいろは

癌になる前にすること  
癌になったら直ぐにすること

その他30種類の多彩なセミナー