



Lina Green

2008年 クリスマスパティーのお知らせ



今年も、早いものでもう“クリスマス”のお話をする時期になりました。今回は12月に入ると同時に『パーティー』を行うことになり、少々早めの“クリスマス”ですが、この会で、皆さんと盛り上がり、景気の落ち込んでいる2008年の最後の月を元気に年越し、2009年への希望の光りを灯しましょう

【日時】 12月1日(月) 開始19:00～ 受付18:30～

【場所】 『Dish』 静岡市葵区昭和町5-4 平野ビル1F

【会費】 10,000円

【内容】・インナービューティーについての講演

フードプロデューサー・松本由紀子先生による【インナービューティー】のお話です。

・**栄養バランスと美を追求したこだわりの立食ディナー** お酒は飲み放題です。コラーゲン、大豆100%の新素材など、美味しくても身体にもお肌にも嬉しいお料理です。この日のために厳選された、スパークリングワイン、赤・白ワインは特におすすめ!

・**ビンゴゲーム**

・**皆様の“美”を意識したお土産もあります** リナ・グリーンクリスマスパーティー限定です! コラーゲンと食物繊維配合の、おからで作られたDishオリジナルビューティーケーキと、JAS認定の有機コーヒーのお土産です。

参加ご希望の方は、11月23日(日)までに、リナ・グリーン【TEL 054-205-0308】までお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。皆様のご参加をお待ちしております。

Restaurant & TAKEOUT Deli 『Dish』こだわりのコンセプト

～健康と安全と栄養バランスにこだわった惣菜を美味しく提案～

現代人の食生活は、野菜不足、動物性脂肪の摂取過多、食物繊維の不足、そして、ストレスや運動不足から血液中のコレステロールや中性脂肪が異常値を示す脂質異常症が増えています。日常生活から見直し、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)対策ほか、野菜や魚の有効成分を活かした料理による老化防止、コラーゲン美肌効果を意識した食の提案をしております。

講師 ^{まつもと ゆきこ} 松本 由紀子先生プロフィール

静岡のフードコーディネーターの第一人者。鋭い感性で細やかな指導が定評。

- ・株式会社Dish up フードプロデューサー
- ・株式会社Big Will 代表取締役
- ・JFCA 正会員
- ・日本ベジタブル&フルーツマイスター協会会員
- ・調理師免許取得



Restaurant & TAKEOUT Deli 『Dish』

TEL 054-251-8054 HP <http://www.deli-dish.com>