

2019 年 5 月 9 日
イオン琉球株式会社

5.12（日）母の日特別企画
マドンナの元パーソナルシェフ 西邨マユミ氏が教える
「有機野菜の食べ方提案」
イオンスタイルライカム 美らカフェにて初開催！

イオン琉球株式会社（本社：南風原町、代表取締役社長 佐方 圭二）は、県内でも関心の高まっている有機野菜についての認知を高めるため、マクロビオティック・ヘルス・コーチでありマドンナの元パーソナルシェフを務めたことで知られる西邨マユミ氏を講師に迎え、「有機野菜の食べ方」について提案するトークイベントをイオンスタイルライカム2階美らカフェにて開催しますのでご案内申し上げます。



近年、健康志向の高まりを受け県内でも関心の高まっている有機野菜（＝オーガニック野菜）。有機野菜に興味はあるが、そもそも有機野菜とはどういうものなのか？有機野菜の魅力と効果的な摂取方法についてお伝えし、実際にイオンの店舗で取り扱っている有機食材を使って簡単にできる調理方法の提案を行います。講師である西邨マユミ氏は、2001年より通算10年間に渡って世界で活躍する歌手マドンナのパーソナル・シェフを務めワールド・ツアーにも参加した経験を持っており、現在も国内外においてマクロビオティック・コーチ等を務めています。有機食材のスペシャリストによる「有機野菜 食べ方提案」は、県内イオン店舗で初の開催となります。

記

■ 西邨マユミ氏による「有機野菜食べ方提案」トークイベント概要

- 日 時 : 5月12日（日）14:00～15:10
場 所 : イオンモール沖縄ライカム内イオンスタイル
2階美らカフェ（農産売場横花の店ル・ポゼ奥）
住所：北中城村アワセ土地区画整理事業区域内4街区
講 師 : 西邨マユミ氏 ※プロフィール別紙参照
参加者 : 一般のお客さま 約50名（入場無料 当日参加可）
内 容 : 14:00～14:45 有機野菜について 講演
（これまでの経緯、有機野菜に注目したきっかけ等）
14:45～15:05 有機食材を使ったメニューの作り方、試食
（有機バナナシェイク、有機野菜温野菜サラダ）
15:05～15:10 質疑応答

【ご参考】

◆ 講師プロフィール

にしむら
西邨マユミ Mayumi Nishimura

マクロビオティック・ヘルス・コーチ
／パーソナル・シェフ
日本パーソナルシェフ協会 顧問
一般社団法人オーガニックヴィレッジ
ジャパン (OVJ) アドバイザー



1982 年に単身渡米、マクロビオティックの世界的権威である久司道夫氏に師事。

その後、マサチューセッツ州のクシ・インスティテュート・ベケット校の設立に参加し、同校の料理主任および料理講師に就任。同時に、がん患者や子どものために食事を作る経験を通して、また働く女性でも無理なく続けられるよう、時代のニーズに合ったマクロビオティックのあり方を提唱・実践している。

2001 年より通算 10 年間にわたり歌手マドンナー家のパーソナル・シェフをつとめ、ワールドツアーにも参加。その他にもブラッド・ピット、ミランダ・カー、スティング、ガイ・リッチー、ゴア元副大統領など多くのセレブリティに食事を提供してきた。現在は国内外で精力的に活動中。

● にしむら 西邨マユミ氏の主要著書

- 『正しい食欲のつくり方』（ワニブックス、2015 年）
- 『三河みりんで味わうプチマクロ料理』（キラジェンヌ、2013 年）
- 『心とカラダを整える スムージー&スムージー』（講談社、2013 年）
- 『Mayumi's Kitchen 日本語版』（講談社、2011 年）
- 『おいしい奇跡！LOVE プチマクロ』（マガジンハウス、2010 年）

● 西邨マユミ氏が監修を行っている主な商品

- HAPPY DATES (UHA 味覚糖) <http://uha-kanshoku.com/index.html>
- 海と大地のデリ (イオン) <https://www.aeon.com/content/note/umi-daichi/>
- Official website (only Japanese) <http://mayuminishimura.com/>
- Facebook (only Japanese) : <https://www.facebook.com/mayumilab/>