

2月中スタート
4期生募集中



ラグラスキッチン La.Grace Kitchen

野菜の声をきくエネルギー料理を
届ける人になる
3ヶ月間集中プログラム



野菜の声を聴くエネルギー料理を伝える深澤早苗が主宰する 3ヶ月間の実践集中プログラム

深澤早苗は「野菜の声を聴く料理」方法を発見し、発酵料理やヴィーガン料理を伝えています。はからない天然酵母パン教室や野菜の声をきく料理教室は、エネルギー料理とも呼ばれ、食べる人たちの命に喜びを与えています。当プログラムは野菜の声をきくエネルギー料理を人々に届けたい人に向けたプログラムです。エネルギーの扱い方から料理の仕方まで3ヶ月間で学び、卒業認定として3日間の期間限定レストランを開き、そのシェフを務めていただきます。

講師・主宰 深澤早苗 sanae fukasawa

実家は手づくりで納豆を作る納豆屋。菌への馴染みも深く菌や野菜との対話も楽しむエネルギー料理の研究家。女性向けライフスタイル誌「CREA」に野菜の声を聴く料理人として掲載、船井総研の「マスメディアに載らない本当の情報ザ・フナイ」に掲載。

プログラム詳細

- 全6回 各2時間の講座・期間は3ヶ月。
- 開設動画は原宿プライベートサロン
- 卒業時には3日間の期間限定レストランを開催
- 料金 55万円税別
- 定員 3名まで



omniverse

お問い合わせ

info@omniverse966.com

もしくは 公式LINEよりお問い合わせください▶



3ヶ月の流れ

中心軸が立つ

魂のよろこび

情熱の炎

1

- ・自分の中心軸がたつスープの作り方を学び実践する。
- ・中心軸がたつことの体感をする。
- ・自分の今のエネルギーを認識する
- ・自然界、宇宙、私たち、過去、未来、現在の関係性を学び、日々の自分の人生、生き方に連動させる。

2

- ・自分の日々の生き方、生活、食事などに対する探究心、好奇心、チャレンジの炎を 自分の内側で絶えず燃やしていくことができるスープの作り方を学び実践する。
- ・野菜の声をきいて料理する実践。
- ・食材とのコンタクトの仕方 野菜の世界観 質疑応答

3

- ・1と2が確実に習得できたかの確認。
- ・料理中の右脳左脳の使い方の確認と 野菜の声をきく実践

4

- ・野菜の声を聞く料理 調理方法と盛り付け実践

5

- ・料理になる野菜と意識が重なることによって起きる現実を把握する。

6

- ・全てのまとめ実践

※各期により内容を変更・前後する場合があります。
あらかじめご了承ください。

