



“ローフード”というライフスタイル

ローフードの本場カナダの Rawsome Livingfood で学んだ3人のシェフがそれぞれの個性を活かして結成した新感覚のプロジェクトユニット『BERRY』。
 “日常にあるローフード”をテーマに各地でいろいろなイベント、ワークショップを開催してゆきます。
 スタートは東京・名古屋から。
 話題の酵素を取り入れたアンチエイジング・ビューティーなお食事”ローフード”。
 お酒に合うおつまみから、メイン、デザートまで。
 オーガニックローズを使用したスイーツもご用意致します。



RAW FOOD 1day NIGHT PARTY & Restrant

【TOKYO】PARTY スタイル

日時：11月11日(木曜) 19:00~22:00(18:30 開場)
 場所：bambi 代々木公園(東京都渋谷区富ヶ谷 1-43-7)
 料金：5,000円

【NAGOYA】COURSE スタイル

日時：11月13日(土曜) 18:00 OPEN~22:00 CLOSE
 場所：週末ローフード カフェバー Vie naturelle(名古屋市中区新栄1-3-3 MビルB1)
 会費：5,000円

【オーガニックローズでお肌ケア】ワークショップ

日時：11月14日(日) 13:00~16:00
 場所：週末ローフード カフェバー Vie Naturelle(名古屋市中区新栄1-3-3 MビルB1)
 会費：3,500円
 内容：バスソルト、スキンケアマッサージレクチャー(ローズアイスクリーム試食付)
 ※(株)セボワール 玖島ローズさんのオーガニックローズを使用しています。



◎公式 HP <http://www.midnightrawcafe.com/berry/>
 【東京会場お申込み】 junko@trefles.jp tel: 090-1037-9244 fax: 03-3770-6885
 【名古屋会場&ワークショップお申込み】 aphrodite.aroma@gmail.com tel: 090-5118-8656



ユニット BERRY 誕生ストーリー

カナダ Rawsome Livingfood
 で出会い誕生したチームベ
 リー3名。杉浦千春・長松永子・
 福岡淳子。
 Rawsome Livingfood で学び、
 帰国後は個々で独立し、ロー
 フードバー・ローフード教室・
 ライティングなどで活躍中。
 “ローフード”というライフス
 タイルを提案していくために、
 2010年10月ユニット
 BERRYとして再結成。



[プロフィール]

福岡淳子 Junko Fukuoka
 フランスアロマブランド SHIGETA セールスマネージャーを経て、
 TREFLES(トレフル)設立。一教室の運営や、ロースイーツのお店、
 ライティング、レシピ・商品開発、ケータリングなど。体の内側か
 ら健康的に格好よく、美しく！FOOD(食べ物)・PHYTO(植物)・
 BODY(からだ)3つを柱とし、個々の体質やライフスタイルに合
 わせて取り入れてゆく提案を行っている。
 ◎<http://www.trefles.jp>
 ◎Blog <http://phyto.exblog.jp>



長松永子 Hisako Nagamatsu
 自身のアレルギーをきっかけにマクロビオティックと出会い、
 Organic や Vegan の料理などを幅広く取り入れ、それらに共通す
 る哲学や精神世界を通じてローフードの世界へ、自然との共存の
 精神や、人間がより人間らしくある在り方を身を持って経験し、
 ナチュラルハイジーンの考え方をベースに、心地よいライフス
 タイルの提案を目指している。
 ◎ <http://www.midnightrawcafe.com>
 ◎Blog <http://ameblo.jp/midnightrawcafe/>



杉浦千春 Chiharu Sugiura
 自身の体調不良から植物療法に出会い、癒されアロマセラピーの
 世界へ、サロンワークをするうちに外からだけのケアだけではなく
 インナーケアの必要性を感じ、ナチュラルハイジーン・ロー
 フードも取り入れ始める。phyto(植物)の恵みで五感を研ぎ澄ま
 せ、本来の自分らしい美しさを取り戻すスタイルを提案している。
 ◎Blog <http://ameblo.jp/aphrodite-aroma/>

