



MARGO
サラダ食べ放題!!
ビールワイン、ソフトドリンク
飲み放題

サラダデリ MARGO 1周年記念企画!! 自然と身体と健康をめぐるセミナー ”めぐりズム” 開催!!

サラダを通して「5つの季節（春、梅雨、夏、秋、冬）を巡る」をコンセプトにしたサラダデリ MARGO。この「めぐり」をキーワードにあらためて身のまわりを見渡すとさまざまな「輪」が見えてきます。自然の巡り 身体の巡り 人の巡り…。

MARGO では、各界のめぐりの専門家をお呼びして、知らず知らずのうちに「輪」に入っている、あなたの「めぐり」をより良い「輪」に広げていくための、気付きの場「MARGO めぐりズム」を開催!! もちろん!! 旬のサラダとお酒を交えながら MARGO 流に人の縁や絆づくりになることを願って…。

第1回

おいしいサラダを届けるために 「畑と野菜のおいしい”めぐり”のヒミツ」

日時 平成25年 10月 12日 pm18:00~pm20:30 (セミナーは1時間)

場所 サラダデリ MARGO (大江戸線 西新宿5丁目駅徒歩30秒)

ゲスト サラダデリ MARGO オーナー 「床井 正之」

料金 ¥ 5,250 (セミナー、懇親会代)

定員 限定 25名

申込み用紙は

裏側へ

第1回

おいしいサラダを届けるために 「畑と野菜のおいしい”めぐり”のヒミツ」

セミナー内容

- みんなの幸せをつくる「食品」のいま
 - ・安い食べ物には理由がある
 - ・便利さで犠牲になっているもの
 - ・美味しさの基準は旬
 - ・世界中を食いつくす
- みんなの元気をつくる「農業」のいま
 - ・技術は世界レベルも3K
 - ・自分が作ったものに値段が付けられない
 - ・有機、特別栽培、無農薬って?
 - ・コンビニ、スーパー、ファストフードの台所は
 - ・野菜ジュースの栄養は本物か?
 - ・今注目の酵素と糖質制限ダイエット
 - ・最高のサラダづくりのコツ
- 未来の食卓はどうなる?
 - ・1級品は海外に
 - ・スーパーから食材がなくなる日
 - ・平成米騒動
 - ・買いきえぬ意味
- 美味しいサラダのつくり方

懇親会

サラダデリ MARGO のサラダが食べ放題!
ビール・ワイン、ソフトドリンクなど飲み放題!

ゲストスピーカー

サラダデリ MARGO オーナー
「床井 正之」

旬の野菜を「美味しく、手早く、お得に」味わうためのサラダ専門のデリカテッセンをオープン。食材へのこだわりから栃木に自社農場を構える。西新宿で初となる産地直売所もオープンし、「農業を元気に、食を健全に」のコンセプトの実現に邁進する。東京農大卒。



次回セミナー案内

第2回

「姿勢が変われば、
カラダも運氣もメグリが変わる!」

ゲスト 仲野整體東京青山院長「仲野 孝明」
姿勢治療家

日時 平成25年 11月 16日 (土)
18:00~20:30 (セミナーは1時間)

料金 ¥ 5,250 (セミナー、懇親会代)



キトリ線

申し込み書

フリガナ 名前		性別	男・女	参加人数	
携帯番号		メールアドレス			
お申込みの際は メールかFAXで		✉ info@margo.co.jp FAX 03-5302-1809			