

SDGs3 番推進宣言！すべての人に1滴のアロマで健康的に ワークショップ「アロマ de お昼ごはん」3/15(金)スタート

フランス式セラピーグレードのアロマオイルを使った料理の作り方



【施術の様子】



【1滴のアロマ】(通称:アロマスパイス)

【これまでの経緯について】

心と身体のケア空間は、令和4年11月から羽島市福寿町で自宅サロンとしてオープンし、フランス式セラピーグレードのアロマオイルを使い「アロマタッチケア」という施術を行っております。アロマタッチは8本のアロマオイルを使用し、心地よさ、癒しの効果だけでなく、メディカルレベルのアロマを使用することによる健康増進、体調改善につなげる施術です。このアロマの一部は食品添加物としても認められていることから、アロマオイル1滴を垂らすことで様々な料理にスパイス的に使用できます。昨年まではコロナ禍ということもあり、不定期かつ少人数でワークショップを開催してきましたが、このアロマオイルを“アロマスパイス”としてリバーサルし今年3月から本格的に「アロマ de お昼ごはん」として新たに開催致します。

1.【商品説明】

岐阜県羽島市で令和4年11月からアロマケアサロンを運営している心と身体のケア空間(代表:細野倫子 ほその のりこ)と申します。今回、私は”香るだけじゃない！アロマオイルの魅力を伝えたい！”という想いからワークショップ

「アロマ de お昼ごはん」を本格的にスタート致します。このアロマオイルは、たった一滴、料理に混ぜるだけで、味に深みが増し、高級感あふれる味わいになります。毎月3品から5品を紹介させて頂いております。

2.【顧客ターゲット】「羽島市内で30代～50代の女性」

⇒アロマオイルに興味を持つ方、料理好きな方、オーガニックに興味のある方

3.【コンセプト】「面白い」×「イベント(ワークショップ)」

⇒「すべての人に 1 滴のアロマで健康的に」をコンセプトにアロマオイルを“アロマスパイス”として使用。ワークショップの時間は3時間。場所は当サロンにて。3本～4本程度のアロマで3～5品を紹介します。

<アロマオイルの紹介> 施術で主に使用しているもの

- ・「不安」を取り除いて心を落ち着かせる＝バランス・ラベンダー
- ・有害物質を「流す」＝ティートリー・オンガード
- ・「痛み」を取り除く＝アロマタッチ・ディープブルー
- ・自律神経をコントロール＝オレンジ・ペパーミント

<おすすめの料理の Best3>

- ・唐揚げ×レモンオイル(1滴)
- ・マリネ×グレープフルーツオイル(1滴)
- ・ピザ×バジルオイル(1滴)

<その他、おすすめ>

- ・チョコクッキー×オレンジオイル(1滴)
- ・醤油×ライムオイル(1滴)＝ぽんず



4.【リバーサル(改善)ポイント3つ】

(1)商品力(アロマオイルから通称:アロマスパイスへ)

施術で使用しているフランス式セラピーグレードのアロマオイルを料理へ使用
(アロマオイル1滴を使ったお昼ごはんとしてワークショップを開催)

(2)ネーミング(アロマ de シリーズの展開)

「アロマ de お昼ごはん」を中心に「アロマ de おしゃれカフェ」「アロマ de クッキング」など

(3)売り方(広報力の強化)

インスタグラムなどで動画配信など

<以下、参考資料>

■代表者 細野倫子 ほそののりこ



1996年3月 金沢学院大学文学部英米文学科卒業
2020年4月 IMAS メディカルアロマコンサルタント取得
2021年11月 エッセンシャルオイルタッチケア受講修了
2022年4月 ベビー&キッズアロマ認定講師取得
2022年11月 開業

■イベント概要

名称	ワークショップ「アロマ de お昼ごはん」
特徴	フランス式セラピーグレードのアロマオイルを使った料理の作り方(3品から5品)
開催日	2024年3月15日(金) 10:00~13:00(3時間)・当サロンにて
場所	羽島市福寿町本郷1263-1
申込み	当サロンへ(予約制)・最大12名
費用	参加費用(材料費) ¥3000(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

心と身体のケア空間

担当:細野 倫子 ほそののりこ

電話:090-2937-0633

E-Mail: kokorokeanoriko@gmail.com

Instagram アカウント:noriko_e.o_japan

住所 〒501-6254 羽島市福寿町本郷1263-1