

## 名 前（ふりがな）

中村和男 ナカムラカズオ



### ☆就業している分野

飲食業、宿泊業、アロマ、CDの製造販売。

### ☆信州おもてなしマイスターとして自分が目指しているおもてなし

『血液サラサラ』マイスター⇒免疫力をマックスにする。  
税金と同額の医療費 40 兆円のを半減させ、国と全国民におもてなし。  
2018 年 4 月に飲食店、宿泊業、CD,アロマの製造販売開始

### ☆実施したおもてなしの事例

- ・揚げ油を劣化させない調理法『とんかつの試食会』実施 2011 年～ 二桁。
  - ・集い、セミナーにてプチセミナーの実施 同上
- 従来の揚げ物は『公害』加熱による揚げ油の変化
- 1 酸化⇒胸焼け（炎症）、癌細胞、結核菌活性化
  - 2 ポリマー化 黒く変色 アルデヒド、ケトンにより肝硬変、腎不全に
  - 3 揮発成分⇒アクロレインというダイオキシンと同じ毒性のものに
  - 4 修学旅行生を受け入れ、食育、正しい国史のお話。2018 年～
  - 5 地域おこし 信州新町特産のサフォーク（顔の黒い羊）を世界で初めてサフォークカツを商品化

ビジュアル化し揚げ油の劣化させない効果等をわかりやすく証明

- ① 血液サラサラになる『とんかつ』動画

<https://www.youtube.com/watch?v=c4hEn8-GmYM>

- ②血液サラサラ『桜の蒸留水』アロマ 動画

[https://www.youtube.com/watch?v=aSHJ\\_VQ-GZk](https://www.youtube.com/watch?v=aSHJ_VQ-GZk)

- ③CD 『シータ波誘導 CD』HPにイサーモグラフィー

<http://tonkatuen.moo.jp/>

### ☆講習会、研修会等の講師実績

2011 年 4 月～『食のセミナー』ふれあい福祉センターにて計 16 回

2017 年 10 月医療業界に同セミナー

2018 年 7 月～倫理法人会にて同セミナー計 6 回

2020 年 12 月赤十字病院の医師の依頼により北海道にてセミナー、試食会実施

2021 年 6 月断食セミナー実施 内臓を休め体の調子をマックスに。