

日本で唯一！腸の学校® オンラインパーソナル「腸の学校®」サービスリリース

管理栄養士が1万人以上の食事サポートから導き出したずぼら腸活メソッド

料理苦手でもずぼらでも結果が出せる腸活・一般社団法人日本腸内環境食育推進協会（本社：東京都渋谷区、代表理事：加勢田千尋）は、2023年3月20日（月）より、オンラインパーソナル腸活サポートサービス「腸の学校®」を開始いたします。

管理栄養士で代表理事の加勢田千尋が1万人以上の食事サポートから導き出した腸活メソッドを詰め込んだ「腸の学校®」講座をオンラインでいつでも学べる他、専属の協会認定講師がマンツーマンで1人1人に合った食事をお伝えし、腸内環境を整えるサポートをします。

【URL】<https://j-iaa.jp/>



好きなデバイスでいつでも講座が受講可能

募集と同時に満席となっている「腸の学校®」

その学校®でお伝えしている管理栄養士の加勢田千尋による「栄養学・腸内環境」講座や調理動画をスマートフォンやパソコン1つでいつでも受講することが出来ます。通勤時間や仕事後の空き時間でも、ご自身のスタイルで習うことができます。オリジナルテキストはご自宅までお届けします。



専属の認定講師がマンツーマンサポート

腸の学校®専属の認定講師が、便秘タイプや体質を見分けながら

1人1人に食事法をマンツーマンでサポートします。

体質に合わせたレシピやご自宅近くのスーパーでの調味料の選び方まで、ライフスタイルに合わせてすぐに実践できる内容をお伝えします。

完全マンツーマンなので人に知られずにこっそり腸内環境を整えて、健康的な食事を身に着けたい方にもおすすめです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

一般社団法人日本腸内環境食育推進協会 広報担当:田中 MAIL : info@cho-jin-school.jp

「腸活作り置き」や「米粉パン」など選択授業で学びを深められる

通常授業に加え、お好きな授業を選択制で受講いただけます。
管理栄養士監修の腸を動かす Step 式腸活の理論に基づいた「腸活作り置き講座」や栄養士による「オーブントースターで作る米粉パン講座」などもオンラインで受講いただけます。



腸の学校®監修:管理栄養士加勢田千尋

企業やクリニックなどで1万人以上の食事サポートを行う。
独立後、日本で唯一の『腸の学校®』を監修する。
自身も若い頃からアトピーや腸の不調に悩まされ続け、
腸内環境を整える食事法により3か月で不調を改善。
現在は薬やサプリメントに頼らない食事法を伝えている。



実績

- ・書籍:10 kg減量に成功した管理栄養士が教える「やせ玉」腸活ダイエット
- ・テレビ:「ヒルナンデス」/「主治医が見つかる診療所」/「村上信五の誰かおるやろ」
- ・雑誌:「anan」/「CanCam」/「女性セブン」/「週刊女性」など多数メディア掲載

Instagram: https://www.instagram.com/cho_school0615

公式 LINE: <https://lin.ee/g3CyShk>

一般社団法人日本腸内環境食育推進協会

【法人概要】

社名：一般社団法人日本腸内環境食育推進協会

本社所在地：東京都渋谷区代々木

代表理事：加勢田千尋

HP：<https://j-iaa.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

一般社団法人日本腸内環境食育推進協会 広報担当:田中 MAIL : info@cho-jin-school.jp