

とっても 初めでも気軽にできる♪  
**簡単！混ぜるだけの絶品発酵調味料**  
づくり

**参加者募集!!**

ランチ付  
ミニ講座  
11/20(土)  
11:00~13:00

今回の講座内容は・・・

忙しい貴方にぴったり！混ぜるだけで簡単に発酵調味料ができます♪  
簡単だから気軽に作って摂りいれられる♪毎日の食卓が美味しく楽しくなる♪  
素材にこだわった発酵調味料と一緒に作りませんか？この調味料を常備しておくだけで、  
時間がない時でもパッと1品作れる優れもの。発酵パワーが家族の元気と健康を応援します。

参加特典はこちら

**参加特典①**

まぜるだけだから仕込み時間は、両方で10分ぐらい。塩と醤油にもこだわった無添加の塩こうじ・しょうゆ糀は、もちろんお持ち帰りできます。作った後は自宅で熟成させて、美味しく食べてくださいね。(作り方、使い方レシピ付き)



**参加特典③**

当日限定♪発酵カフェランチに、塩こうじ・しょうゆ糀メニューを追加しました。お楽しみに～♪ (通常ランチは980円)



**参加特典④**

1回目から違いを実感！疲れがとれる、体が軽くなる。低周波療法「波動チャージ」無料体験付き。通常30分8,000円の施術が、おひとり3分ほどの特別体験できます(腕での体験です)



**参加特典②**

クイズに答えて景品ゲット！  
ちょっとためになる話を、  
楽しくクイズ形式で  
学びます。  
何問答えられるかな？



**参加特典⑤**

寝ているだけの楽ちん健康法♪ 次回使える  
美スタイルマシン半額券プレゼント！(500円相当)



- 場所: 発酵カフェ(シーサイドホテル和1F)
- 住所: 福山市鞆町鞆555
- 定員: 15名様(先着順)
- 持ち物: エプロン、筆記用具
- 参加費: **2,000円**(税込)ランチ代込

定員になり次第締め切らせていただきます。  
準備の都合上、キャンセルは2日前までをお願いします

お申し込み・お問い合わせは  
ラインまたはお電話でお願いします。

発酵カフェ  
営業時間 11:00~17:00  
店休日 月曜日・火曜日  
☎084-983-5111

興味のある方  
お気軽に  
ご参加ください

LINEでのご予約はこちらから →

