＼簡単・無添加♪／

ダイエットや美肌効果にも カラダがよろこぶ 「塩レモン」づくり 参加者募集！

ランチ付 ミニ講座

5/19(木) ・21(土)
11：00～13：00

今回の講座内容は・・

簡単・無添加！身体に嬉しい「塩レモン」づくり

これから暑くなる季節にぴったりの万能調味料「塩レモン」。レモンに含まれる
ビタミンCとクエン酸は美容と健康に欠かせない栄養素です。紫外線が強くなる
これからの季節、夏バテ防止にもしっかり摂りいれたいですね。免疫力アップ効果もあります。

参加特典はこちら

参加特典①
国産レモンと仙酔島の自然塩を
使って作る、安心で無添加の
塩レモン♪
塩レモンレシピ付き

参加特典②
当日参加のお楽しみ♪
もうひとつ、手作り
商品お持ち帰りできます。

参加特典③
発酵カフェランチに当日限定の
発酵デザート付き。お楽しみに♪
(通常ランチは980円)

※写真はイメージです

参加特典④
くじに参加で、免疫力アップサロンで使える
割引券当たります。人気の「波動チャージ」
利用券も入ってますよ!(^^)!

参加特典⑤
寝ているだけの楽ちん健康法♪　次回使える
美スタイルマシー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：各日**10**名様（先着順）
■持ち物：包丁、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日前までにお願いします

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。

興味のある方
お気軽に
ご参加くださいね

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

LINEでのご予約はこちらから