



砂糖不使用で  
罪悪感なし♪

糀の  
チカラで

美肌&太りにくい

「あまざけアイス」づくり  
参加者募集!

ランチ付  
ミニ講座

9/15(木)・17(土)  
11:00~13:00

今回の講座内容は・・・

砂糖不使用で体に優しい無添加あまざけアイス。

あまざけの甘味を利用して、簡単で美味しいあまざけアイスを作ります。  
腸活デザートとして、食べるだけで美と健康に効果的。美肌やダイエットにもオススメで  
無添加なの嬉しいですね。小さなお子さんから大人の方まで安心して食べられアイスです。

参加特典はこちら

### 参加特典①

フルーツ入りのあまざけアイスで  
美味しさアップ。混ぜるだけで  
とっても簡単に作れます。  
ご自宅で凍らせて  
完成です。



### 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、免疫アップサロンの割引券が  
当たる!(2000円相当)  
免疫力UPと美と健康のお手伝いします。



### 参加特典②

トマト塩糀づくり。  
リコピンたっぷりの  
塩糀で美肌効果も  
期待できます。  
こちらもち帰って  
熟成させてくださいね。



### 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: 各日10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

LINEでのご予約はこちらから →

興味のある方  
お気軽に  
ご参加ください

