

沼田産りんご使用

フルーツ発酵 Syrup作り教室

10月29日(日) 10:00～(所要時間 約90分) 1日限り

フルーツ発酵シロップには美容にうれしい効果がたくさん!
アンチエイジングや便秘解消にはもちろん、
血糖値を安定させるのでダイエットにも効果的!!
発酵について楽しく学びながら、
フルーツ発酵シロップを作ませんか?

モニター
価格

LINE登録とInstagramフォローで
6,600円(税込)

炭酸水などで割って
シロップジュースに



募集人数 限定7組様 ※小学生以下無料

場所 道の駅まえばし赤城 フードコート2階 調理室

持ち物 筆記用具・エプロン・2リットル瓶を入れる袋

講師 フルーツ発酵Syrupインストラクター いろは暦

申込締切 10月24日(火)まで

ご予約は、メールまたは
LINEでお申し込みください。

✉ kaeru.pyoko02.8su23@icloud.com

Instagramのフォローも
お願いいたします。

