

沼田産りんご使用

フルーツ発酵 シロップ作り教室

12月3日(日) 10:00～ (所要時間
約90分)

フルーツ発酵シロップとは、
旬の果物とお砂糖を発酵させて作る液状酵素飲料です。
ご自身の美容のため、ご家族の健康のために、
日常生活に発酵シロップを取り入れてみませんか。
1dayレッスンで、一度習えばご家庭で
気軽に作れるようになります。

モニター
価格

LINE登録とInstagramフォローで
6,600円(税込)
※材料・道具費込み。

炭酸水などで割って
シロップジュースに



前回の教室風景

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 12月2日(土)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。

