

参加費
無料



発酵食品 ワークショップ

玄米醤油麹を作ろう！発酵について学ぼう！

- ・発酵食品、玄米の栄養健康効果について知ろう
- ・酵素のパワーを目で見る実験
- ・玄米ご飯と醤油麹の試食もあります

【日時】2019年5月27日(月)
10:00~12:00

【持ち物】エプロン・仕込み容器(約300ml容量)

【定員】10名

【会場】トレジャーリバーブックカフェ



千葉市中央区登戸1-11-18第二潮ビル1F102
JR総武線千葉駅西改札より徒歩7分
京成線新千葉駅より徒歩4分

【講師】(株)玄米酵素 管理栄養士
伊藤 彩



4月・5月限定！

参加者全員に
「玄米糀・特別パック」
資料「美と健康をつくる
玄米・糀のすすめ」を
プレゼント！

【内容】

玄米糀・特別パック (100g入) 1袋
資料「美と健康をつくる玄米・糀のすすめ」 1冊



5秒でできる玄米食

玄米酵素ハイ・ゲンキ
サンプルプレゼント

スピルリナ 4袋
ビフィズス 2袋



※参加希望の方は事前にお申し込みください。

【お申し込み・お問い合わせ】

合同会社 Style Up

代表：田野正洋

【TEL】 090-5515-4405

【Mail】 m.tano@ipc-styleup.com

【後援】

株式会社 玄米酵素 東京支社

〒130-0026

東京都墨田区両国3-24-10 第2酵素ビル「エコロ」

TEL:03-5625-2345 FAX:03-3632-7078