

失敗しない酵素ジュース作り



女性に大人気の酵素ジュースですが、素手で混ぜるため、カビが生えるなど失敗も多く、また衛生面でも不安な要素がたくさんあります。

今回教えていただくのは……

- ・手で混ぜない
 - ・白砂糖の代わりに甜菜糖てんさいとう(砂糖大根)を使うので、3か月後にオリゴ糖に！
 - ・ミネラル成分を入れる
- など、安心安全でうれしい要素がいっぱい！ぜひ、この機会に酵素ジュース作りを試してみませんか？

日時：2015年9月26日(土)

PM1:30～

講師：酵素ジュースマイスター
杉村 政子先生

受講費：3,000円

(1, 5ℓ容器・季節のフルーツ・甜菜糖・ミネラル代)
※包丁とまな板をご持参ください



お申し込みはお早めどうぞ！



有限会社 二神石油ガス

096-378-3644