

手作り酵素講習会

開催日時

2024年 6月 2日 [日] 13:00～

講師

有限会社十勝均整社代表 / 高澤義典

会場

東京都新宿区揚場町 2-16
第2 東文堂ビル7階

会費

¥2,200 (税込)
(資料・海の精サンプル・手作り酵素試飲含む)

北海道十勝・帯広で考案された「手作り酵素」は約半世紀の歴史を持つ自分で作ることの出来る、旬の植物のエネルギーを凝縮した液状の発酵食品です。

弊社は、食文化の変遷にともない現代病にかかる人が増加傾向にある中、「自分の命は自分で守る」をコンセプトに自身の手でつくり、日々の生活に取り入れ、手作り酵素を通して食べ物や環境を見直すことを企業理念の一つとしています。

酵素飲料を販売するためには、食品衛生法により加熱殺菌が義務付けられています。酵素はタンパク質なので熱に弱く壊れてしまいます。弊社で指導する「手作り酵素」は自家用として作るので加熱殺菌の義務や期限の設定もありません。

春は野草や木の新芽。秋はその土地の旬の根や実のもの、穀類など。その他、季節ごとの旬の果物などで作ることが出来ます。

今回の講習会では、基本のお話と、青梅酵素作りのデモンストレーションを行います。ご興味のある方、初めての方も大歓迎です。ぜひご参加下さい。

お申し込み・問い合わせ

有限会社 十勝均整社

北海道帯広市西 18 条北 1 丁目 19-59



TEL

0155-33-5148