

# 想いを繋ぐ

specialメニュー

## 発酵おしゃべりランチ会

家族と子どもの健康を守るお話ランチ会  
自然に優しい選択の仕方を後世に繋ぎましょう

11:00~14:00 3,000円(税込)



### 発酵ミネラル甘味料

ドリンクとして飲んでも美味しい  
甘味料としても活用無限の奇跡の甘味

フルーツ1.2g持参 5,500円(税込)



### 生米パン

グルテンフリー・砂糖、乳製品なしの  
お米から作る安心安全な米パン

5,500円(税込)



### 生米餃子

お米から作る皮と化学物質を低減した  
お肉と麩でジューシーな出来上がり

5,500円(税込)



### グルテンフリー生米ロール

グルテンフリー・乳製品・砂糖不使用  
五大栄養素が摂れる奇跡の米ロール

5,500円(税込)



### 生チョコ2種

お砂糖・チョコレート不使用  
安心安全でおいしいオヤツのおススメ

5,500円(税込)



### ミネラル無添加明太子

特別な魚卵を仕入れて、調味液を  
完全手作り 美味しい明太子が完成

5,500円(税込)

通常レッスン 約2時間  
10:30~12:30

ランチ  
希望の方へ

12:30~14:00

教室のあとのお楽しみ  
ランチタイム



# 想いを繋ぐ

specialメニュー

## 発酵おしゃべりランチ会

家族と子どもの健康を守るお話ランチ会  
自然に優しい選択の仕方を後世に繋ぎましょう

11:00~14:00 3,000円(税込)



### ミネラルキムチ作り

作ったその日から食べられるキムチ  
安心安全無添加手作りです

5,500円(税込)



### 発酵マヨネーズキッシュ

簡単手作りマヨネーズでつくる  
美味しいキッシュ

5,500円(税込)



### 発酵調味料

麺つゆ、生返し、ポン酢、梅びしお  
焼肉のたれの作り方

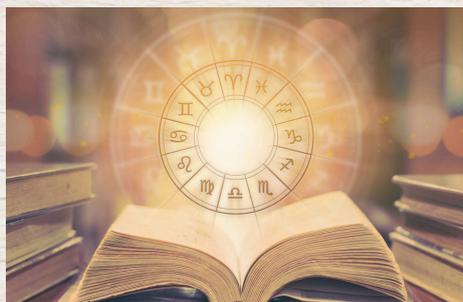
5,500円(税込)



### ミネラル味噌作り

農業低減、ミネラルたっぷりの大豆から味噌を作っていきます。  
発酵が早く絶品自家製味噌作り

7,000円(税込)



### 子育て相談会

時間1時間ごと  
内容は自由

1時間 5,500円(税込)



### 日本のDNA お米の炊き方

安心安全で次の世代へ  
栄養たっぷりのご飯の炊き方

0円(税込)~

通常レッスン 約2時間  
10:30~12:30

ランチ  
希望の方へ

12:30~14:00

教室のあとのお楽しみ  
ランチタイム

