

～ミネラル発酵ドリンク勉強会資料～お茶会企業方法～

ゲストが来場されたら・・・来た順番でお持ち頂いた果物を常温サーバーから直接お水出して見せてサーバー水に浸ける。

⇒あのサーバーがないとダメなのかな？と気づかせ思わせる！

(ポイント1)

果物はバラバラのほうがアレもコレも作りたい！って思って想像が膨らむ！

初回は1年中スーパーで購入できる柑橘系、キウイ、りんご、パイナップル、ぶどうのどれか)

① 果物を農薬低減する作業（洗面器がおススメ）ミネラルたっぷりの温泉に入ってもらいま～す(#.^.#)

⇒ここでは、LEの詳しい説明はしない！アレ？何だろう？って思わせる！興味持ってもらおう！

~~~~~30分ぐらい試飲・試食時間 楽しんでもらう~~~~~

② 試飲・試食タイム（飲み方や色々なお話をする）

・ミネラル発酵ドリンク試飲の数は5種類は用意！

1つ特別感あるものを用意（例）シャインマスカット、桃、ビワ・・・ちょっとお高いフルーツ

手軽に作れる果物で用意（りんご・キウイ・パイナップル・柑橘系）+ちょっと珍しいもの

・ドライフルーツ（2種～3種）

・クリームチーズクラッカー

・ヨーグルト×発酵実

・パン+発酵ジャム ⇒パン教室できる人は発酵マヨネーズ・発酵ケチャップ使って教室展開できるよね？

・ゼリー

・発酵薬膳グラノーラ ⇒次に繋がる導線 今度一緒に作りましょう♥

・発酵チョコレート ⇒次に繋がる導線 今度一緒に作りましょう♥

・塩麴・コンソメ麴お豆腐ケーキ⇒ 塩麴・コンソメ麴 今度一緒に作りましょう♥

⇒一緒に次回の発酵ドリンク教室お豆腐ケーキ実演するのでまた是非♥

・キムチ ⇒次に繋がる導線 今度一緒に作りましょう♥

・水キムチ ⇒次に繋がる導線 今度一緒に作りましょう♥

・簡単野菜浅漬け～春雨サラダ伝授 ⇒ミネ活へお誘い

・佃煮 ⇒ミネ活にお誘い

・酢の物（大根） ⇒ミネ活にお誘い

・キャロットラペ ⇒ミネ活にお誘い

・味噌ディップ ⇒ミネ活にお誘い

・発酵ドレッシング ⇒ミネ活にお誘い

わああああ(\*´艸`)パーティーみたい！って感動してもらおうことが大切♡ 女子はトキメキが大切♥

⇒また来たい！⇒お友達次回連れてきていいですか？=紹介に繋がる

30分試飲・試食をしながらテキストを見ていただく！

③ テキスト表紙を使って説明 どんな果物がおすすめか？

(柑橘系・パイナップル・りんご・レモン・キウイ・ぶどう)

春なら？初夏なら？夏なら？晩夏なら？秋なら？冬なら？おススメは何ですか？✖だったものは？

初心者→果物がおススメ

応用編⇒野菜 (ミニトマト・シヨウガ・玉ねぎ・人参・大根・じゃがいも・しいたけ)

応用編 マニアックなもの⇒(アロエ・アロニア・パパイヤ・山草・野草・ハーブ)

※果物だけじゃあなくて、色々なもので作れて用途もいっぱい！あなたのおススメ料理レシピは？

※料理だけでなく入浴剤にもなるお肌ツルツルポカポカ酵素風呂(☺>◡<☺)。💎♡

※わああああ(#.ˆ#)いっぱいつくりたい！って思わせること！が大切

⇒ポタポタ愛用者登録へ自然と繋がる 私には必要！欲しい！

④ 今日は美容と健康に良いドリンクを作ります！

・果物をまるごと使うのですが・・・何か心配はありませんか？

農薬たっぷりのドリンクは飲みたくないですね？

今日は、コレ (LE) を使うのですが、なぜ使うか？農薬を低減してくれるからです！

⇒大葉の実験と説明 (⇒塩の実験)

⇒除菌スプレープレゼント！

目の前で万能機能水つくるのを見せる！

万能機能水は何に使えるか？お話する💎

・肩こり ・手と太もも ・電磁波 ・結界 ・・・・

※盛り上がっているところでさらにインパクトのある実験！⇒おもしろい(#.ˆ#)！

⇒すご〜い！感動〜！ナニコレ〜！おもしろい〜！

欲しい！(\*´艸`)

⑤ では、この不思議なスゴイミネラルを使って

ミネラル発酵ドリンクを作しましょう💎

・詳しいことはフォロー会お茶会やってるよ(^\_-)-☆⇒次回に繋げる ミネラルの詳しいお話会 OM

・時間あったら一度 会を閉めたあとに残ってもらえたら詳しくお話するよ〜(\*´艸`)

⑥ 醗酵ドリンクを作り終わったら・・・・・・・・

水からの伝言 言葉の大切さ・言霊の大切さのお話 15分

⇒言霊道へお誘い

記念写真 終了！

詳しいお話は必ず会を一度締めて興味ある方のみ残ってもらってお話。(30分～1時間)

① テキスト P1

あなたのお腹（腸）は元気ですか？

0だった人？ 1つだった人？ 2つだった人？ 3つ以上だった人？

健康は腸にはじまり腸で終わる！腸を整えるとあらゆる不調が改善される！

※ミネラル発酵ドリンク資料でお話

※どうしてこんなに不調が改善されるか？秘密はミネラル！ミネラルバランスのお話

※ミネラルはなかなか摂取できない現状⇒野菜の成分推移⇒だからコレ（LE）を使う！

② テキスト P2

ミネラル発酵ドリンクはいいとこ取り

- ・発酵・・・発酵ブームから習慣へ
- ・食物繊維、ビタミン
- ・ミネラルたっぷり

③ テキスト P3

白砂糖の説明

※万能機能水を実際つくる⇒飲んでもらう⇒除菌になる

※ミネラル発酵ドリンクは万能機能水で飲むことがおススメ！⇒朝ファスティング

愛されてお金持ちになる魔法のカラダづくりの秘密は？3つ！

★朝ファスティング

★サクセスウオーキング（朝1時間）・・・朝 サーカディアンリズム（体内時計）が整う

★ワクワク脳・・・幸せホルモンセロトニンは9割は腸（腸管）でつくられる！

ココロ・カラダ・脳が整う！

実験+テキスト P1~P3 まで1時間で終わらせるように！

④ テキスト P4 ミネラル発酵ドリンクの作り方は？

- ・軽く説明 ①~⑦まで

⑤ さあ 実際作ってみましょう！（30分）

⑥ 2週間ころしたら発酵がはじまります！発酵のお話と3か月したら発酵実と汁を分ける

⑦ 水からの伝言のお話

⑧ タグつけ

⑨ 集合写真

～2時間30分で終了お帰りいただく～

※一度 ミネラル発酵ドリンク教室は絞めてサーバーのこととか詳しく聞きたい人は30分ぐらいでお話  
⇒ポタポタ愛用者登録