

(株)ネクストワールド

13

天然醗酵ドリンク & 料理教室

季節の果物と青果を活かした「ミネラル天然醗酵食の料理教室」

美と健やかな素は「腸」にあり!!腸内環境を整えることが、健やかな体と精神を作ることが医学的にも多数研究発表されています。

本教室では、健やかな美を増進する醗酵リビングフードに含まれる微生物が消化を補助し腸内環境を整える基礎知識を学び、醗酵ドリンクを育てる楽しみを感じて頂けます。何よりミネラルを使用して季節の果物や青果に本来の自然の旨みを還元させ、90日間の醗酵によってさらにおいしさや栄養価、保存性が高く、腸内環境の改善や抗酸化作用など、健康効果をもたらす、とても美味しい醗酵ドリンク & 醗酵実作りを3つのコースより学べます。

Aミネラル醗酵ドリンクコース

～基礎的な醗酵に関する知識が身に付きご自身で仕込んでお家で天然醗酵熟成～

Bミネラル醗酵料理コース

～完成した醗酵ドリンクと醗酵実を使ったご家庭ですぐ再現できる簡単レシピの料理教室～

C子供と醗酵料理コース

～お子様の味覚と腸を健やかに育てる～



イチオシ!

当醗酵教室の一番の特徴は、季節の果物と甜菜糖とミネラルを用いて天然醗酵に拘り90日間かけて行うことです。醗酵に90日間かけるのには意味があり、90日間かけてショ糖をブドウ糖と果糖に分解に要する時間です。(日本食品分析データのエビデンスがあり) また、90日間の醗酵過程で腐敗のリスクを下げる仕組みを合わせてお伝えしています。

天然醗酵の原理を追求し、腸内細菌の餌となる醗酵ドリンクを、1回のレッスンでマスターできます。その後は自ら育てた醗酵ドリンクを使った料理教室へとリテンションできるように料理コースを用意しています。

身近に醗酵食を日常的に取入れるサイクルを提供することでより安全で健康的な食物の自給率が向上し、家庭の健康サイクルを好転させることができます。

価格 3,500円 (税抜)

〒870-0034 大分県大分市都町4丁目1-24新大分第2ビル4F 担当: 代表取締役 長田 安広
TEL:097-576-7615 FAX:097-576-7614
E-mail:y.nagata.fn@gmail.com URL:https://www.next-w.net/