

# 第3回酵素みそ作り教室

年1回の味噌作り教室です。  
今回は手作り味噌を作ります。  
とっても美味しいと実施店の方  
から伺っています。  
お持ち帰りできます。楽しみ！

❀ 10月26日(金)開催 ❀

時間：午前 10:30～午後 1:30

場所：吉田薬品(TEL0735-31-7039)

《要予約》です



年4回の大高酵素の料理教室

参加者募集中！

第2回の前回の料理をアップします。



- ❀ 手作り酵素みそは自分で作ります。
- ❀ 先生が解説、苦手な方はお手伝いします。
- ❀ 美味しくて安心、安全！
- ❀ お料理好きな方は是非ご参加くださいね  
予約の方には、材料はこちらで用意します。(有料)  
大豆だけ、炊いてきてください。  
(約4キロの味噌が出来ます)

※お昼ごはんのみ無料サービスです～

※日頃の料理や食の疑問も質問してくださいね。

☆代謝酵素不足は、消化酵素のムダ使い・ストレス・寝不足・不摂生・薬の多用などで起きる

代謝酵素なしでは生きていくことはできません。代謝酵素はまばたき・手を動かす・呼吸・心臓の鼓動など生命活動全般をにんでいます。

席や材料の都合上必ずご予約下さいね

酵素が不足していくと  
冷え性・肌荒れ・アレルギー・内臓疾患・感染症・生理不順  
高血圧・糖尿病・肩こり・頭痛・老化になりやすい  
全ては生命あるプレミアム大高酵素が身体に変化を与えます！



\*今回は酵素味噌作りです～⇒⇒⇒注意、「今回は有料」

大豆、こうじ、塩、酵素を使って、安心安全の添加物なしの酵素味噌です。

今回は1人ずつ作って持ち帰ります。  
材料費約3,000円 + 容器約3,000円  
必要です。容器は来年も使えます。  
大豆は炊いてきてくださいね～