

Japan Herb Science

Herb Workshop

12月

テーマ

健康維持を目的としたアルコール飲料
とハーブの関わり

内容

アルコールを楽しく、お洒落に、美味
しく、香りを楽しみながら頂くための
ハーブ活用術を学びます。

もちろん目的は健康維持。特に年末、
年始には欠かせない日本酒、ワインへ
のブレンドレシピをご紹介します。

ワークショップ

ハーブとスパイスをブレンドして香り
高い薬用酒の元を作ります。これを使っ
てご家庭でも簡単にお屠蘇やサングリ
アがオリジナルで作れるようになります。

詳細

定員：5名

日時：2017年12月15日（金）

時間：14:00～15:30

会場：jam cafe GARDEN

会場住所：

相模原市中央区横山3-6-18

セミナー費用：¥3800

資材費：¥150

その他の参加条件：メニューより何か
一品オーダー下さい。

参加ご希望の方は

件名 jam cafe GARDEN 12月15日

氏名、連絡先（携帯）をご記入の上

jhs_since2007@japan-herb-science.com

までメールでお申し込み下さい。



日本酒やワインをハーブでア レンジ！

年末年始はお酒を飲む機会も多くなる時期です。飲み過ぎは健康
を損ない、お酒に弱い方は飲んでもあまり楽しめません。

「楽しくお洒落に美味しく味わって健康維持に役立つお酒」
そんな飲み方ができたら素敵だと思いませんか？

今回のセミナーではとっておきのハーブ活用術をご紹介します
と思います。

ワークショップで作る「アルコブレンド」はパーティーやお友
達との飲み会に、サングリア、お屠蘇として大活躍。

又、パッケージ次第で年末年始のご挨拶など香りに乗せてあな
たのセンスと気持ちが伝わります。



