

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：10名

日時：2017年12月8日（金）

時間：19:00～21:00

会場：daylight kitchen

会場住所：渋谷区桜丘町23-18-ビ
ジョナリーアーツ1F

セミナー費用 ￥4320（税込）

容器代 ￥150

その他の参加条件：別途お食事代

￥1800（税込）

参加ご希望の方は

件名 ハーブ1208

お名前、参加人数、代表者さまのお電話番号をご記入の上

contact@daylightkitchen.jp

までメールでお申し込み下さい。

後ほどご連絡させていただきます。



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。

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。



