

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：各5名

日時：

2017年12月7日（木）

2017年12月11日（月）

2017年12月12日（火）

2017年12月14日（木）

2017年12月17日（日）

時間：9：30～12：30

会場：Japan Herb Science 研究室

会場住所：相模原市緑区又野1-6

受講料：¥7500 + 容器代¥500

ご希望の参加日、氏名、連絡先（携帯）
をご記入の上下記にお申込み下さい。

jhs_since2007@japan-herb-science.com

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。



