



一般的なジュース作りではありません。3ヶ月後に完成する、ミネラルたっぷりの発酵ドリンクを仕込みます。

愛知県より、専門資格「ジュースマイスター」を持つ講師をお招きして特別開催。

素材の力を引き出すコツと、毎日の体を整えるためのミネラルの取り入れ方を学びます。

旬の柑橘系の果物を使い、専用ボトルに仕込みます（果物はカット済み／準備不要）

手ぶら参加OK／ボトル1本で約70～80杯分の発酵ドリンク（180cc）



【日時】 2026年5月31日（日）10時30分～12時00分

【会場】 TO BE KOFFEE（群馬県渋川市伊香保町伊香保557-27 いかほ秀水園内）

【参加費】 4,000円（ボトル・材料・テキスト・試飲込）

【定員】 限定20名（完全予約制／3日前よりキャンセル料100%）

【持ち物】 お持ち帰り用バッグ

※りんご・グレープフルーツ・キウイを使用します。アレルギーをお持ちの方はご遠慮ください。

※本ドリンクは約3ヶ月かけて発酵させます。当日はお飲みいただけません。育てる時間もお楽しみください。

申込締切
5月25日（月）



今すぐ予約