

奄美大島発

スーパー発酵ドリンク

～「ミキ」研究会～

その名の由来は、神様に捧げる「御神酒」(おみき)から来ているとも言われている「奄美のミキ」

腸内環境のバランスを整えてくれる乳酸菌を豊富に含み

「お米のヨーグルト」とも呼ばれています。女性にとっては特に嬉しい**便秘の解消や予防、肌荒れ改善に効果的で、ダイエット**にも最強のドリンクなのです。そんな貴重なミキを作って、アレンジ & お菓子作りまで一緒にやってみましょう！



- 開催日時：2024.2/28水11:30～13:30
- 参加費：6000円（ミキお土産付）
- 持ち物：お手拭きタオル2枚・エプロン・三角巾
- 申込方法：メール・ライン・スタジオにて
- 支払い：ペイペイ・銀行振込どちらか選んで下さい
- キャンセルポリシー：

お申込後は材料手配の関係上、理由にかかわらずキャンセルはご遠慮ください。