



特製コラボスイーツは  
当日のお楽しみ！

5月14日(日)

10:30～12:30

- WORK SHOP -

＼ 特製コラボスイーツのティータイム付き ／

まるでトリュフのような  
味噌玉作り



\*参加費の一部はハンディキャップのあるスタッフの給料になります

詳細は裏面へ





# お湯を注ぐと花ひらく♪

～あなただけの味噌玉を作ませんか？～

先生のInstagramはこちら/



\\ 4 児のママ //

麴マスター兼腸活アドバイザー

さとう みき

最近、腸内環境の重要性が注目されています。腸の不調は身体や心の不調につながると言われるくらい腸を整えることは大事です。発酵食の代表であるお味噌を使って、

“まるでトリュフのような”可愛い味噌玉を作ります！中身の具材もトッピングも色々選べ、目で見て楽しい、食べて美味しい、おなかにも効く「やせ玉」が作れて、おうちにストックできると安心ですね！



日時

5月14日（日）

10：30～12：30

（10：20～受付開始）



参加費

5,000円

＊当日現金支払いにてお願いします

〔定員6名〕

会場

IRODORI  
café

台東区今戸2-14-3

珈琲と焼き菓子



店舗詳細は  
こちら

内容

○味噌の豆知識、麴のお話、味噌の美味しい選び方

○味噌玉づくり（1組で6玉作ります！）

○特製コラボスイーツとドリンクでおしゃべり

＊お子様連れでご参加のお客さま＊

お子様クッキーとりんごジュースのセットを  
別途600円にて用意しております  
必要な方は、お申し込みの備考欄に「子供スイーツ希望」と  
記入おねがいます！当日もお買い求めいただけます

お申込はこちらから！  
電話・ご来店でも受付できます



作った味噌玉はトリュフBOXに  
入れてお持ち帰り

