

オンライン ナチュラルライフセミナー 「菌とは」本物の発酵食品を知る！

11月21日（土）13：30～15：30 料金1,500円（税込）送付資料あり

11月24日（火）18：30～20：30 要予約制

申込み方法 ピーテックス（申込・支払）

※ピーテックス以外でのお申込みは承っておりません。詳しくはブログ・SNSで公開



【講演内容】

- ・ 作物の保存方法 食を繋いできた発酵とは！？
- ・ 6ヶ月でできるお酢と1日でできるお酢の違いとは
- ・ 昔ながらの伝統発酵食品と今の発酵食品の違いとは
- ・ 日本には天然菌の発酵食品はなくなっていた！？
- ・ 菌の現状～金もタネと同じ問題を抱えている～

タイトル LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET

