



## 色んな種類の甘酒



甘酒を使ったスイーツ



生米糀で作る本物の生甘酒。

点滴と同じ成分と言われるブドウ糖はもちろん、

生甘酒なので約100種類の酵素が生きてる発酵食品です。

(常温の甘酒では酵素は生きていません)

そんな体に良い発酵食品の生甘酒を簡単に作る方法を教えます！

その他、甘酒を使ったスイーツの作り方や甘酒が体に良い理由、

腸内細菌や免疫のことなど、甘酒の全てが学べる講座です。