



いただき繕 しおむぎのお話し 2015.9.22.TUE

at
自然食の店 まほろば 本店

いただき繕 ITADAKIZEN しおむぎのお話し SHIOMUGI OHANASHI



スコットランドの海のそばで潮風をたっぷりとその身に受けて、自然栽培で育てられた生命力豊かな大麦。それがいただき繕のオリジナル穀物「しおむぎ」です。

食物繊維が豊富で生活習慣病予防効果の高い穀物です。デトックス効果も抜群で、深い満腹感をもたらすので、ダイエットを心掛ける全ての人におすすめです。

また、古来の東アジアでは「女性を象徴する穀物」として大切に扱われてきました。今回はみなさまに「しおむぎを食べるとどうなるの?」という疑問にお答えし、実際の体験談もたくさん盛り込んだお話し会です。

いただき繕 円山本店
店主 春山 亜季子

とき 9月22日(火・祝)

じかん 11:00 ~ 15:00

ところ 自然食の店 まほろば本店
(札幌市西区西野5条3-1-1) ※お車の方は臨時駐車場をご利用下さい。

参加費 2,500円(お弁当付)

定員 20名(先着順/予約優先)



<ご連絡先>

自然食の店まほろば(本店)
札幌市西区西野5条3-1-1
tel 011-665-6624

いただき繕 円山本店
札幌市中央区南2条西23丁目2-1
tel 011-676-8436