



待ってました！この時期にしか作れない

梅ティラヴィー&赤紫蘇ティラヴィーをつくりましょう。

驚異の若返りドリンクティラヴィーに梅、赤紫蘇を漬けて飲んで
さらに栄養パワードリンクに！

梅・赤紫蘇ティラヴィー漬け教室・試飲会

6月22日(日) 13時~15時

参加費:10人2,000円、20人3,000円



赤紫蘇には・・・

β-カロテン(老化防止効果)、**ビタミンC**(老化防止効果、コラーゲンの生成)、
カルシウム(骨粗鬆症の予防、高血圧の予防)、**鉄分**(貧血の予防)
そして、今、**ダイエット効果**で話題の**ローズマリン酸**が豊富に含まれています！

ローズマリン酸…ポリフェノールの一種、血糖値を抑える働き、むくみ
花粉症、アレルギー、ダイエット効果
免疫機能の向上、ニキビと皮膚のテカリ改善

梅には・・・

梅には、**クエン酸**、**リンゴ酸**、**ビタミンB2**が多く含まれております。健康な身体は 体
液が弱アルカリ性の状態です。

殆どの食べ物が酸性食品が多い現代ですが、梅はアルカリ性食品の代表なのです。梅は
私たちの酸性になりがちな身体を 弱アルカリ性になるお手伝いをしてくれます。昔か
らの日本古来の梅干しは、凄いですね！殺菌効果、腸内の悪玉菌が増えるのを抑える整
腸作用、カルシウムの吸収を助ける効果もあるそうです。

***梅赤紫蘇ティラヴィー受注販売いたします。**

ティラヴィーに赤紫蘇、梅を漬けてビンで販売致します。

ティラヴィー1本分(900ml)・・・12,960円

ティラヴィー2本分(1800ml)・・・25,920円



お問合せ・お申込み (株)ティラヴィーまで ☎03-3440-8001