

Neroli

# 『ネロリ酵素シロップ教室』

## 5/13(火) 10:00~12:00

場 所 清水地区コミセン 1F 調理実習室にて

定 員 16名 材料費 3,300円

準備物 エプロン・三角巾・手拭き・4ℓの果実酒用の瓶

講 師 樋口あや先生（自家製の麴、甘酒のお店「麴香」店主）

Neroli



### Neroli ネロリ (ビターオレンジ)



和名 橙 (だいだい)  
開花期 5月~6月  
効能 抗菌作用 抗うつ作用  
抗感染作用

朝、摘んだばかりの橙の花フレッシュネロリと若葉に夏ミカンなどの柑橘類、白麴、てんさい糖を合わせ、初夏の高貴な香りに包まれる「ネロリの酵素シロップ」を仕込みます。

出来上がった酵素シロップは、水やお湯、炭酸水などで割って飲んだり、アイスクリームにそのままかけたりして、いろいろな美味しさを味わえます。

そして、酵素の力で腸活にもとても良いシロップです！



4/2 (水) より受け付け開始です！

お申し込みは、  
清水地区コミュニティセンター  
TEL0956-76-7333 まで

