ありがと結び♥mikki

Online

お味噌作りのワークショップを開催しています！（※リクエスト開催）

オンライン味噌玉作りワークショップ
オンラインお味噌作り教室
オンラインおむすび作りワークショップ

体の中からしっかりサポート！

お味噌作りは、みんな同じやり方・同じ材料で作ってもそれぞれが違う“色”と“味”になるんです！
なぜなら、作り手やその家庭の常在菌、想いなどで味が変化するから。
そして、面白いことにみんな口をそろえて「私のが一番美味しい！」と言われるんです。
お味噌作りで自己肯定感もアップ♥
心にも身体にも優しいのがお味噌作り体験です。

また、お味噌の特性として、例えば人に害を与える病原菌がもしもお味噌の中に入ってしまっても、それを丸ごと包み込み、味噌の一部として仲間にしてしまいます。
そう！お味噌はどんな相手の事も「いい・わるい」で判断せず誰とでも仲良く出来る存在なんです。
そんなお味噌の“在り方”も大好きです♥
レッスンでは、お味噌がもっと愛しくなる素敵なお話も聞けますよ♪

お客様の声

・「家族に『美味しい』って言われた！」
・このお味噌しか子供が食べなくなった！」
・親戚にほとんどあげちゃった（笑）からまた作りたい！」
・「今度は、母に作ってあげたい」

みんな“誰かのために”作りたい。
今から一緒に、はじめてみませんか？

買うこともできるけど、大切な人のために「ありがとう」を込めて作った愛情たっぷりのお味噌に勝るものはありません！
身につければ一生もののお味噌作りをご一緒に学んでみませんか？
大豆を煮るところから経験出来るので、お味噌作りの0から10までをしることができますよ。

主催 mikki

- 基礎医学士
- みそソムリエ
- 温活ダイエットサロン「ステラ」オーナー
- IMA 国際メディカルアロマアドバイザー
- DNA ウェルネスライフアドバイザー
- DNA シニアインストラクター

おむすび作り

母が結んでくれた最幸の“おむすび”

私が最後の時に食べるとしたら、きっと母のむすんでくれた“おむすび”です。
作り方がシンプルな分、愛情がダイレクトに伝わるのかもしれません。
大切な人の未来と笑顔を運ぶこのおむすびをもっと多くの人に知ってほしくて、私は今日も「美味しくなーれ♥」とシンプルに愛を込めておむすび作りを教えています。mikkiチョイスの安心材料で気軽に作ってみたい方は、ぜひ！

リクエスト・お問い合わせは、メールまたは公式LINEまで

メールアドレス：arigato.mikki@gmail.com
開催場所：Zoomまたは横浜市西区周辺

LINE公式アカウント▶
（@fcq2887e）