



10日間室内に置いておいた状態



市販のラップ

エンバランスラップ



写真-9 保存14日後(はうりん草 左:酸味弱 中央:酸味弱 右:酸味弱)



第11回 EM 勉強会 エンバランス講習会

日時：2018年6月3日(日) 10:00～12:00(受付9:45～)
 場所：岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼1377-1 EM life 宙
 講師：株式会社 ホワイトマックス 松浦さん(エンバランス作ってる会社です)
 会費：500円(エンバランス袋と手作りお菓子付) 幼児、小学生 無料
 定員：20名

※詳しくはアメブロ「サヤカ菌まみれ」をご覧ください。

「こんなプラスチックがあったのか～(@0@)／」と初めて使った時は驚きました！
 マジで野菜が長持ちします。鮮度を保持するだけでなく、よりおいしくし、栄養分も保ちます。
 発酵・熟成を早めたり、ピッチャーに入れたお水は活性化されてまろやかに。
 衣類や靴下は身体のバランスを整え、シーツやぬいぐるみは癒し効果があり熟睡。
 エンバランスの魅力は他にもたくさん。
 エンバランスの講習会は滅多にありません。みなさまのご参加お待ちしております(^0^)

☆お時間のある方は会終了後、ランチを食べながら座談会をしたいと思います。
 昼食持参されてもいいですし、ご希望の方はヴィーガンカレーランチ800円にてご用意いたしますので
 ランチご希望の方はお早めにご連絡ください。(お子様用Sサイズは600円)

「エンバランス加工」とは、ミネラルを含んだ良質な水と、プラスチックの原料を、水熱化学の理論を用いて
 反応させた特殊な加工技術です。劣化・腐敗を抑える力が備わります。
 この加工技術は、抗菌剤や殺菌剤、薬品などを用いたものではないので、人体に害は無く安心です。
 エンバランス効果は持続するので、安心して繰り返し永くご利用頂けます。

申し込みは下記メールアドレスまたはお電話にて

主催：EM life 宙(そら) 小林 さや花
 お問い合わせ shop@sou-i.com 携帯 090-3256-4828
 アメブロ「サヤカ菌まみれ」 <http://ameblo.jp/sayakakin/>
 EM life 宙(そら) <http://emlife.shop/>

