



～omochabako 夏のお塩week～

夏は大量に汗をかき、身体から水分とともに塩分も失われていきます。熱中症などを避けるためにも水分だけでなくミネラル摂取も大切になります。「上質なミネラルを含んだ安心&おいしいお塩を選ばれていますか？」

8/21（月）～8/28（月）7日間

omochabako自由ヶ丘店では天然のミネラル成分豊富で自然な製法の海塩・岩塩・オーガニックハーブ塩など

6種類のお塩をご紹介します！

それぞれのお塩の試食やおすすめのレシピをご用意して皆様のご来店をお待ちしております。

EVENT

「お塩のおはなし会」



知っているようで知らないことがいっぱい！

お塩の種類や成分、製造方法、使い方などこれからの塩選びに役立つ情報をお話しします。

私たちの生活に深く関わりのある「お塩」について知識を深める時間をご一緒に過ごしませんか？

■日時：①8月26日（土）15:00～ ②8月27日（日）15:00～（約1時間）

■費用：無料（要申込）

※参加人数把握の為、事前申し込みが必要となります。

お問い合わせ・申込み/omochabako自由ヶ丘店
東京都世田谷区奥沢5-24-7 GREENHILLS自由ヶ丘1F
お申込みは店頭、お電話、InstagramDMにて承ります。
TEL：03-6421-4021（11:00～20:00）