



スパイスからつくる、私だけの極上クラフトジンジャーエール



【コンセプト】

 いつもの日常に、ひとつまみのスパイスと豊かな香りを。

旬の素材と数種類のホールスパイスを丁寧に煮出し、からだ巡る至高のジンジャーシロップを仕込みます。

グラスに注ぐ瞬間のしゅわっと弾ける香り、身体のすみずみまでじんわり広がる温もり。自分の手で丁寧に作る「クラフト（手仕事）」ならではの贅沢な味わいを、暮らしに取り入れてみませんか？

【講座内容】

1. スパイスの香りと効能を学ぶミニ座学
(カルダモン、シナモン、クローブなどの役割と組み合わせ方)
2. クラフトジンジャーシロップの仕込み実習
(※初心者でもおうちで再現できる丁寧なレシピ付き)
3. 完成したシロップのペアリング&ティータイム
(炭酸割りのほか、紅茶やミルクとの美味しい合わせ方をご紹介) 

日時：2026年9月18日（金） 10時30分～ 2時間

会場：ラティス栄 定員：先着8名様

参加費：6,700円（税込）材料費・レシピ・お持ち帰りシロップ瓶・紅茶お茶菓子付き

持ち物：エプロン・ハンドタオル・筆記用具

ご予約は以下の《ラティス栄》講座 WEB 予約よりお願いします

<https://reserva.be/latticesakae>