

SWEETS THERAPY 通信!

2024 OCT.

秋の深まりを食で楽しめる季節です。この機会に不調を改善できるきっかけを見つけましょう。

イベントカレンダー

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|---------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|
| | 1 豆腐・あげ やさい 肉魚加工品 乳製品 | 2 納豆 冷凍食品 | 3 パン もやし | 4 | 5 | 6 サラダマスター 料理教室 (休) |
| ポイント2倍DAY | | | | | | |
| 7 | 8 豆腐・あげ やさい | 夏の肌トラブルをなかったことに | | | 12 | 13 (休) |
| 14 スポーツの日 (休) | 15 豆腐・あげ やさい 肉魚加工品 乳製品 | 16 納豆 冷凍食品 | 17 パン もやし | 18 | 19 マクロビ 料理教室 | 20 (休) |
| 21 | 22 豆腐・あげ やさい | 23 | 24 パン | 25 マクロビランチバイキング | 26 | 27 (休) |
| 28 | 29 豆腐・あげ やさい 肉魚加工品 乳製品 | 30 納豆 冷凍食品 | 31 パン もやし | | | |

入荷情報

豆腐・あげ

国産大豆100%使用 消泡剤・安定剤など
化学合成添加物 不使用
毎週 火曜

やさい

四季彩果 釜谷・福広農園・山口農園
無農薬・有機・オーガニックなど
こだわり抜いた味わい
毎週火曜
+不定期

パン

無農薬・無添加・自家製天然酵母・特許取得
の発芽玄米ミルク使用で極上のおいしさ
毎週 木曜

肉魚加工品 冷凍食品

化学調味料・添加物不使用で素材そのものが
おいしく罪悪感なく食べられる
隔週



健康調理器具
サラダマスター

料理教室

最高のお鍋で体にやさしく栄養を損なわないお料理を体験

10/6(日) 11:30~

あっと驚く簡単テクニック
や豆知識が盛りだくさん。
デモンストレーション式で
学んで、出来立てをお召し
上がりいただけます。

-MENU
秋野菜の天ぷら
まるごとキャベツ
きのこのオムレツ
かぼちゃプリン



¥1100(税込) ※初回無料

大人気

マクロビ

ランチバイキング

体が喜ぶ旬の料理を五感で楽しむ至福のひとつ

10/25(金)26(土) 11:30~

年に一度のお楽しみ。
選りすぐりの材料のみで作った、
季節のお料理がたくさん。
体の中からキレイに、心も喜ぶ時
間をお楽しみください。
乳製品等アレルギーの方もお召し
上がりいただけます。



大人(ドリンク付) ¥3080
小学生以下(ドリンク付) ¥1540
+ケーキ ¥440
(税込)

※写真はイメージです

夏の肌トラブルをなかったことに

疲れ切ったお肌の救世主に出会えるチャンス

10/7(月)~12(土)



暑い夏の間、あなたが思っ
ている以上にお肌はダメージを
受けています。今のお肌が本当に
欲している化粧品を使って適切
なケアをし、お肌を蘇らせま
しょう。



ポイント2倍DAY

10/1(火)~5(土)

1000円で1ポイントが
50ポイントで

どれだけ買っても
5%OFF



※他の割引と併用不可

予告

11月・12月の おたのしみ

サラダマスターのお鍋を
使って、昨年より【ワン
ランク上のおせち】を作
る料理教室開催!



¥3850(税込)



要予約

マクロビ 料理教室

自宅で始める簡単マクロビごはん

10/19(土) 11:30~



誰でも簡単に作れる、体にや
さしいヘルシー料理。
体が喜ぶお料理の基礎を学ん
でいただき、あなたのアレン
ジは自由自在。
作り方のポイントや効果効能
なども知れば、お料理がもっ
と楽しくなるはずですよ。

-menu-
玄米ごはん
大豆タンパクのからあげ
ひじきれんこん
納豆と漬物の和えもの
かぼちゃプリン

¥2200(税込)

Sweets Therapy

スウィーツセラピー

三重県名張市桔梗が丘2-4-27

10:00~17:30

0595-41-2626



Instagram

ホームページ