

名古屋校1期(2019年7月～12月)カリキュラム

日程	時間	内容	講師	会場
7/11(木)	10:30～13:30	発酵と糀の基本の基礎知識と塩糀の仕込み、調理実習	株式会社 糀屋三左衛門	東邦ガスクッキングサロン今池 名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F(今池交差点西南角 地下鉄今池10番出口)
7/25(木)	10:30～13:30	甘酒の基礎知識と仕込み方、調理実習	発酵食大学講師	東邦ガスクッキングサロン今池 名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F(今池交差点西南角 地下鉄今池10番出口)
8/8(木)	10:30～13:30	しろたまりの基礎知識と仕込み方、調理実習	日東醸造株式会社	東邦ガスクッキングサロン今池 名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F(今池交差点西南角 地下鉄今池10番出口)
8/29(木)	10:30～13:30	蔵見学と酢の基礎知識	株式会社三井酢店	株式会社三井酢店 愛知県知多郡阿久比町卯坂字下同志鐘1-10
9/12(木)	10:30～13:30	蔵見学と豆味噌の基礎知識	合名会社中定商店	合名会社中定商店 愛知県知多郡武豊町小迎51番地
10/3(木)	10:30～13:30	ぬか漬けの基礎知識とぬか漬け体験	発酵食大学講師	東邦ガスクッキングサロン今池 名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F(今池交差点西南角 地下鉄今池10番出口)
11/14(木)	10:30～13:30	蔵見学と本みりんの基礎知識	株式会社 角谷文治郎商店	株式会社 角谷文治郎商店 愛知県碧南市西浜町6-3
11/28(木)	9:40～13:30	蔵見学と日本酒の基礎知識	澤田酒造 株式会社	澤田酒造 株式会社 愛知県常滑市古場町4-10
12/19(木)	11:00～14:00	卒業パーティ	各講座の講師一同	東邦ガスクッキングサロン今池 名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F(今池交差点西南角 地下鉄今池10番出口)

※上記カリキュラムは変更の可能性がありますので、ご了承ください。