

Fermented Food College  
KYOTO OPEN

2020  
7/8 Wed  
START

# 発酵食大学 京都に開講

日本人が古くから口にしてきた発酵食。味噌、醤油、酢、日本酒、納豆、漬け物。微生物の力がさまざまな食材のおいしさを深め、人の身体によいものまでも作り出す、この自然界の神秘。受け継がれてきた発酵食文化の素晴らしさを知り、今の私たちの暮らしに活かしていく。それが「発酵食大学」の願いです。

## 学ぶ

古くから暮らしに活かされてきた発酵の営みやさまざまな発酵食品を知り、その魅力や特長、どんなふうに使えばおいしい料理が作れるのか、など基本的な知識を学びます。

## 体験する

ふだん立ち入ることのできない発酵食品の製造現場を見学し、蔵元の職人やものづくりのプロとの対話によって、より知識が深まります。

## 活かす

家庭ですぐに活用できる「簡単で」「美味しく」「健康的な」レシピを豊富に学びます。

## 交流する

発酵食を中心に食や健康に関心の高い仲間の輪が広がります。

## ものしり博士（五十音順）

株式会社 北川本家（京都市伏見区）：日本酒博士／株式会社 菱六（京都市東山区）：種麹博士／藤原食品（京都市北区）：納豆博士／村山造酢株式会社（京都市東山区）：お酢博士

## 日程

2020年7～12月  
おもに 10:30～13:30

7/8（水）

8/5（水）・19（水）

9/9（水）・30（水）

10/21（水）

11/5（木）・25（水）

12/16（水）

※詳細は、HPをご確認ください

※会場：京都料理学校（京都市中京区）他

## 内容（6か月全9回）

発酵食大学講師による講義、ものしり博士（発酵食メーカー）による講義（8回）／卒業パーティ（1回）

- 発酵と糀の基礎知識
- 甘酒の基礎知識と活用
- 味噌の基礎知識・味噌づくり
- 醤油・しょうゆ糀の基礎知識と活用・醤油しぼり
- 漬け物の基礎知識・ぬか床づくり
- 納豆の基礎知識と活用
- 日本酒の基礎知識と酒蔵見学
- 酢の基礎知識と活用
- 卒業パーティー

定員

24名

（先着順）

受講料

63,000円  
（税別）

お早めにお申し込みください

お問い合わせフォーム ▶



発酵食大学  
Fermented Food College

運営会社 株式会社ウーマンスタイル  
〒921-8062 石川県金沢市新保本4丁目53  
☎076-227-8069（平日9時～17時）✉daihyo@hakkoushoku.jp

詳細はWEBをチェック!

発酵食大学

検索

