



発酵食大学 受講生募集

大人がもう一度「食」を学び、楽しむ場。

7月開講

金沢



発酵食大学の特徵



学ぶ

発酵のメカニズム
発酵食の種類と製造方法



活かす

発酵調味料の効果的な活用法
簡単に健康的で美味しいレシピ



体験する

普段は入れない蔵元見学
もの造りのプロとの交流



集う

共通の話題を持つ仲間と発酵食談議

受講生の声

- ・美味しいレシピ、ものしり博士の先生方のお話により伝統に裏付けされた麴の魅力をますます感じました。
- ・日本酒製造に携わる方々の熱い熱い想いに触れさせて頂け、鳥肌が立つ想いで体験出来ました。
- ・糀という私にとっては未知だったものから、食生活に取り入れられるまでになって、自分でもうれしいです。
- ・年代の違う人達との交流でしたが、楽しくて終了するのが残念でなりません。
- ・日々の食事に必ず発酵食品を使うようになりました。それにより、心も豊かになったと思います。



日程

7月 5日	発酵と糀の基本（開講式）
7月19日	甘酒
8月 2日	糀漬け
8月23日	ヨーグルト
9月 6日	稲刈り
9月27日	醤油・しょうゆ糀・いしる
10月11日	酢
10月25日	味噌
11月 8日	日本酒・酒かす
11月22日	納豆
12月13日	卒業パーティ

※講座は金曜日の10時30分～13時30分ごろ



詳細はWEBをチェック！



発酵食大学 金沢の詳細



お問い合わせフォーム



お問合せ 発酵食大学（株式会社ウーマンスタイル）

TEL 076-227-8069（平日9時～18時）