

発酵を身近に・・・

発酵について学ぶ連続講座です
講師は(株)八海山の
発酵マイスタープロフェッショナルの
高野友香さん

テーマに沿った発酵の講義の後
毎回発酵調味料を作り、容器に
入れてお持ち帰りいただきます
(みりんはセミナーのみ)

10月からは後期3回シリーズが
スタートします

「発酵検定」の受験勉強にも
ピッタリです



八海山 発酵セミナー

(後期 三回)

手作りを楽しむ暮らし

定員 各回12人

お子様・赤ちゃん連れ可

第4回 令和7年 10月24日(金) 10時45分～12時	第5回 令和8年 1月23日(金) 10時45分～12時	第6回 令和8年 2月27日(金) 10時45分～12時
醤油麹 ◎醤油について学びます ◎醤油麹を仕込んで おうちで発酵	酒粕味噌床 ◎酒粕について学びます ◎砂糖不使用の 酒粕味噌床を作ります	みりん ◎みりんについて学びます ◎八海山の美味しいみり んのプレゼント ※この回はセミナーのみで す
2,750円 2,500円＋消費税250円	2,750円 2,500円＋消費税250円	2,750円 2,500円＋消費税250円



お子さま連れでも
学べます
育休中には是非！

お申し込み方法

・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com



メールでの申し込み

件名「発酵セミナー」

- ①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号
④希望の回 ⑤お子様連れの場合はお名前と年齢

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

025-270-0088 (カタヤマエイト)

LINE公式アカウントに登録
して簡単に申し込めます！



QRコードで友達追加
して申し込んでね！

LINEからの申し込み



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA