

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

基本を学ぶ前期3回シリーズに続き
後期3回シリーズがスタート！

「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16人
お子様・赤ちゃん連れ可

| 第4回 | 第5回 | 第6回 |
|--|---|--|
| 10月17日(木) 10時45分～12時 | 1月23日(木) 10時45分～12時 | 2月27日(木) 10時45分～12時 |
| 甘酒調味料 ◎甘酒について学びます ◎甘酒を使った調味料を作ります | 酒粕味噌床 ◎酒粕について学びます ◎八海山の酒粕で酒粕味噌床を作ります | みりん ◎みりんについて学びます ◎八海山のみりんをお土産 |
| 2,530円 2,300円+消費税230円 | 2,530円 2,300円+消費税230円 | 2,530円 2,300円+消費税230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
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

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

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 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