

## 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

(前期 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1回	第2回	第3回
4月18日(金) 10時45分～12時	6月20日(金) 10時45分～12時	8月22日(金) 10時45分～12時
<b>塩麴</b> ◎発酵の基本を学びます ◎好みの塩分濃度を選んで塩麴を仕込みます	<b>酢ピクルス</b> ◎酢について学びます ◎発酵調味料を合わせてピクルス液を作ります	<b>甘酒調味料</b> ◎甘酒について学びます ◎甘酒を使った調味料を作ります
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
※後期は「醤油麴:10/24」「酒粕味噌床:1/23」「みりん:2/27」を 予定しています ■6回全受講も受け付けます■		



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](mailto: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