

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、
お持ち帰りいただきます

8月のピクルスは可愛いWECKの
容器に入れて作ります

「発酵検定」の受験勉強にも
ピッタリ！



八海山 発酵セミナー (全六回)

手作りを楽しむ暮らし

定員 各回12人

第1回 2月6日(木) 10時半～12時	第2回 4月23日(木) 10時半～12時	第3回 6月25日(木) 10時半～12時	第4回 8月27日(木) 10時半～12時	第5回 10月22日(木) 10時半～12時
酒粕味噌床 味噌と酒粕について 学びます	塩麴 発酵の基本を 学びます	醤油麴 こだわり醤油で 醤油麴を作ります	酢ピクルス 酢について学び ピクルスを作ります	甘酒調味料 甘酒調味料を2種類 作ります
2000円	1800円	1800円	2000円	1800円

【特別講座】 みりんセミナー 12月10日(木) 10時半～12時 2000円

新潟では他になかなか開催されない貴重なセミナー 貴重なみりんのお土産付き！
上記の発酵セミナーを受講された方(1回でも)対象です
講義のみのセミナーですので、お子様連れ不可となります(赤ちゃんおんぶはOK)

・・・申し込み方法・・・

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・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>
件名「発酵セミナー」

①氏名

②住所 ③電話番号 ④希望の回

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)



こちらのQRコードから
HPにアクセスできます

・・・キャンセルについて・・・

前日キャンセルからキャンセル料
(半額)をいただきます

新潟市東区卸新町3-16-31

ナチュレ片山2階 KATAYAMA EIGHT内
駐車場 無料

※カルチャー教室参加の方は店舗向かって
右の広い駐車場をご利用ください

・・・お願い・・・

・大人対象の教室です お子様連れの方は、怪我のないように見守りをお願いします



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA