

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20日(木) 10時45分～12時	6月22日(木) 10時45分～12時	8月24日(木) 10時45分～12時
塩麴 ◎発酵の基本を学びます ◎八海山の麴とナチュラルの塩で塩麴作り	醤油麴 ◎醤油について学びます ◎八海山の麴とナチュラルの醤油で醤油麴作り	酢ピクルス ◎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
2300円	2300円	2300円



お子さま連れでも
学べます
育休中には是非！

※後期は「甘酒調味料」「酒粕味噌床」「みりん」を予定しています

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