

第10期 「発酵の学校」

発酵食品ソムリエ 養成講座 受講生募集

“発酵のまち横手”で、今年も「発酵の学校」が開催されます。
「発酵の学校」は、発酵食品の魅力や正しい知識に加え、歴史や文化を学ぶことができる全14回の講座です。
発酵学の第一人者である小泉武夫校長をはじめとした発酵界のスペシャリストを講師に迎え、専門的データに基づいた講座や身近な発酵食品を用いた実用的な講座を通じて、発酵食文化の啓発・推進リーダーを養成します。
すべての講座を受講された方には「発酵食品ソムリエ」(商標登録6066240)として認定証が授与されます。
発酵食品の学びの場に、皆さまのご参加をお待ちしています。

日時

7/12 (日), 8/9 (日), 8/16 (日), 9/12 (土), 9/19 (土), 9/26 (土), 10/17 (土)
13時00分～16時30分 (最終日のみ～17時00分まで)

★すべての講座受講で発酵食品ソムリエに認定★

◎各日2講座(1講座90分)

◎指定会場でのオンライン講座(最終日を除く)

◎最終日は講座終了後、修了式を行います。

会場

・横手市交流センターニッパツY2ぷらざ (7/12～9/26)

・よこてシャイニーパレス (10/17のみ) ※一部都合により、会場変更する場合がございます。

受講料

42,680円(税込)

定員

30名(先着順/定員になり次第、受付終了)

申込

5/12(火) 11時から電話で受付開始!

電話: 03-6434-0395

(株)フードアンドパートナーズ内
発酵文化推進機構「発酵の学校」申込受付係

受付時間: 午前11時～午後5時 ※平日のみ対応

主催 / 特定非営利活動法人 発酵文化推進機構

運営 / 株式会社発酵アカデミー

協力 / 横手市役所農林部食農推進課 (TEL: 0182-35-2267)



詳しくは、発酵文化推進機構
ホームページを確認

HPはこちら→

