

八海山「千年こうじや」直伝

発酵ワークショップ

&

日本酒パーティ

今日は
発酵(8/5)
の日!

会の流れ

八海山「千年こうじや」
直伝の発酵食品の効果
についてのセミナー。

塩麴作りの
ワークショップ!

八海山の日本酒を飲み
ながら、発酵料理との
相性を楽しむ交流会♪

開催概要

日時:2018.8.5(日)

受付12:45 13:00~15:30

会場:日本仲人連盟研修室

東京都渋谷区渋谷1-8-1 第3西青山ビル5階

参加条件:独身の男性・女性

定員:NNR会員様

費用:男性・女性とも4,000円

※セミナー要素の多いパーティイベントとなるので、
男女比のバランスに関係なく開催いたします。

※相談所経由で、非会員様もご参加可能です。
メールなど履歴の残るものでお申し込み下さい。

講師紹介:藤本倫子氏

発酵マイスター・発酵プロフェッショナル

『千年こうじや』のオープンに携わり、『米、麴、発酵』をテーマに
魚沼の伝統発酵食を伝えるイベントを企画。

2017年7月、発酵食文化の啓蒙活動に専念するため、独立。
発酵セミナーの講師活動は全国で年間100回以上!

主催:株式会社 日本仲人連盟

東京都渋谷区渋谷1-8-1 第3西青山ビル5階 URL <http://www.nakodo.co.jp/>
TEL:03-3486-8241 Mail:info@nakodo.co.jp

お申し込みはWEBサイトからどうぞ!
お問い合わせはメール・お電話でお受けします。

