

第6期 薬膳麴士講座内容（通信講座）

昨年初めてオンラインで薬膳麴士講座を開講いたしました。開講前は麴造りをオンラインでお伝えできるか多少の不安がありましたが、受講していただいた方々より一定の評価をいただいたことにより、今期より薬膳麴士講座は通信講座といたしました。

この冬もコロナの再流行が予想されるなか、ご自宅で動画を見ながら薬膳麴造りや他にはない薬膳味噌造りを修得していただきます。

通常の3日間の講座の中からより選りすぐった8講座の動画をご視聴していただきながら学んでいただきます。また動画の視聴は何度でもできます。

講座詳細は次頁をご参照ください。

講座内容（動画配信による実習）

- | | |
|------------|----------------|
| ①濃口醤油用麴造り | ⑤ノングルテン醤油仕込 |
| ②大豆麴造り | ⑥ハトムギ麴味噌仕込 |
| ③ハトムギ麴造り | ⑦紅麴（べにこうじ）味噌仕込 |
| ④丸大豆濃口醤油仕込 | ⑧溜まり味噌（豆味噌）仕込 |

附属品

- 薬膳麴士講座テキスト
- 薬膳麴造り用布2枚
- 薬膳麴造り用スパーサー2枚
- 醤油絞りキット
- 実習に必要な材料・器材（麴・大豆・瓶など）
- 薬膳麴士認定証書

講習料：90,000円
（税込）99,000円

- 特典：①お味噌用紅麴の仕入れができるようになります。（甘酒や塩麴にも使用可）
②ハトムギ麴用ハトムギの仕入れができるようになります。
③使用する動画は何度でもご視聴できます。
④メールでのご質問もお受けいたします。

第6期薬膳麹士講座の流れ



メールにてお申込み下さい。

令和5年1月度生10名様
令和4年12月度生10名様

10名様ずつスタート時期を
12月、1月に振分し、器材・材料
などお送り致します。

教材等お送り致します。
講座スタートに合わせて

ペースで実習を進めて頂きます。
テキストと動画によりご自分の

期限は設定しませんが、早めの実習をお勧めいたします。
メールにて送信していただけます。
お味噌造りは仕込み完了時の画像をそれぞれ
麹造りは製麹ノートと手入れ時・出麹時の画像

認定証書をお送りいたします。
提出して頂いたレポートにより判断し

ご準備致します。
動画で学べる薬膳麹士ステップアップ講座を
ご希望の方には

詳細は次頁をご参照下さい。

第6期薬膳麴士ステップアップ講座の内容

- ※①二十日醤油仕込
- ※②醤(ひしお)造り
 - ③しろたまり造り
 - ④金山寺味噌
 - ⑤早造り西京味噌(5種)
- ※⑥麴パウダー(乾燥麴)作り
- ※⑦ドリップ式麴ブロス作り
 - ⑧薬膳味噌を使って和え物作り
(胡麻和え・白和え・酢みそ和え)
 - ⑨発酵マスタード作り(コンブチャ使用)
 - ⑩ひよこ豆味噌のタルタルソース作り
 - ⑪ハトムギブランパンづくり

附属品

- 第6期薬膳麴士ステップアップ講座テキスト 1冊
- ハトムギ糠 1kg
- ハトムギ糠床用容器 1ケ
- ハトムギ糠床用へら 1ケ

- 特典: 1, ハトムギ糠の仕入れができますようになります。
2, 使用する動画は何度でもご視聴できます。

※印は動画視聴ができます。

- ⑪豆乳ヨーグルト作り
- ⑫粟麴造り
- ⑬キビ麴造り
- ※⑭豆味噌造り
 - ⑮五穀麴味噌造り
 - ⑯鉄火味噌造り
 - ⑰玄米麴飴造り
 - ⑱古味噌ネギラー油造り
 - ⑲麴コチュジャン造り
- ※⑳ハトムギ糠床造り
 - ㉑ハトムギ麴軟膏・化粧水づくり
 - ㉒ノンシュガージャム作り

受講料 60,000円 (税込66,000円)

