

Amakaze Kouji Academy
with
Tezukayama Gakuin University

糀に親しみ、日々の食卓に糀をいっぱい！

『糀』の世界を雨風の窓から一緒に覗いてみませんか？



古から私たちの食文化を支え続けた『糀』

今も伝統食品の土台として利用されていますが、知識としても利用方法としても十分に周知されておらず、正しく学べる場も限られています。

『糀』の世界をもっと知りたい人、実生活にさらに『糀』を取り入れたい人には最適の学びの場です。

元禄二年の創業より糀と共に歩み続け、培った知恵・技術を皆様とこの場で共有したいと願っております。

今まで知らなかった新しいことへの発見の喜び、実生活に取り込む充実感を味わって下さい。



- ★ 晴れの日の特典料理ではなく、普段使いできるように。
- ★ 毎日糀に親しみ、食べる習慣作り
- ★ 栄養学などの理解を深め、日々の生活に役立てます

・ 終了後半年間のフォローアップ ・ 講師は帝塚山学院大学講師および、雨風のスタッフがいきます

詳細は
裏面へ

糀を普段使いできるように

糀に毎日親しみ、糀を食べる習慣作り・糀作りも体験していただきます。

基本理念



創意工夫して四季に合わせて
糀・みそ等を作る



知識や技術などを十分に自分の
ものとし、実生活に取り込み役立てる



身につけた知識や技術を仲間と共に
分かち合い輪を広げる

年間スケジュール [概要] 1期5回

各回の詳細内容はお申込時にお知らせ致します。
詳しくはお問い合わせください

1期
春夏 [5～7月]

2期
夏秋 [8～10月]

3期
冬春 [1～3月]

1 講演会 カフェランチと自宅での糀作り
+糀の講座と栄養学(腸内環境と糀の働き)

2 塩糀料理教室

3 醤油糀料理教室 + 食品表示についての講座

4 糀ソースの作り方

5 料理教室 糀プラス

各内容は変更となる
場合がございます。
予めご了承を
お願い致します

2期・3期の詳細なスケジュールや受講科目はおってお知らせいたします

開講曜日・時間・人数

費用

全期間割引ございます。詳しくはお問い合わせください。

初回：5/21(火曜日)

以降：6・7月の第2/第4月曜日

※該当日が祝日の場合は翌日開催 ※詳細はお問い合わせください

[時間] 10:00～15:00 [途中休憩 30分程度]

[人数] 10人程度

1講座 ¥11,000 (税込)

※全期間受講者には割引がございます。 ※科目選択可能です

※受講生の都合による途中退学の費用返金などはお受けできませんので予めご了承願います。

※カウンセリング結果により受講をお断りさせていただく場合がございますのであらかじめご了承ください。

資格

糀インストラクター 全期間終了後に授与させていただきます

[当資格の特権] ・勉強会の参加資格 ・次年度科目選択 ・アフターフォロー ・事業化支援 他

講師紹介



帝塚山学院大学 食環境学部
食イノベーション学科 教授

足達 哲也

京都大学大学院 人間・環境学研究科
博士後期課程修了
研究分野は、環境生理学
(含体力医学・栄養生理学)



帝塚山学院大学 食環境学部
食イノベーション学科 専任講師

池田 高紀

大阪市立大学大学院
生活科学研究科後期博士課程修了
研究分野は、食品微生物学、食品機能学

上記講師以外に、雨風スタッフが講師を務めます。

開催場所
お問合せ
お申込み

糀屋 雨風

TEL 072-262-0333

E-Mail info@amekaze-sakai.com

所在地：大阪府堺市西区津久野町3丁32-11

糀屋 雨風

検索

https://amekaze.jp