雨風 糀（こうじ）の学び舎 ＋ 帝塚山学院大学

Amakaze Kouji Academy with Tezukayama Gakuin University

糀に親しみ、日々の食卓に糀をいっぱい！

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続けていますが、
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。

『糀』の世界を雨風の窓から
一緒に覗いてみませんか？

★ 晴れの日の特別な料理ではなく、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、雨風のスタッフが行います

詳細は裏面へ

雨風 糀(こうじ)の学び舎

Amakaze Kouji Academy

基本理念

創作
創意工夫して四季に合わせて
糀・みそ等を作る

精通
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

共有
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

スケジュール［概要］２期４回

1期 春夏［4～7月］

2期 夏秋［8～10月］

1	8/25(月)	麦こうじ作り＋講座「食品添加物」
2	9/16(火)	白味噌講座
3	9/29(月)	講座「健康寿命を延ばす食事」＋甘酒講座
4	10/14(火)	糀を使った韓国料理

3期 冬春［1～3月］

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

時間・人数

［時間］10:30 ～ 14:30
（途中休憩 30 分程度）
［人数］10 人程度

費用

8/25・9/29 各 ¥10,000(税込)
9/16・10/14 各 ¥8,000(税込)

※科目選択可能です
※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 全項目受講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（有料）・次年度講座費用割引有
・事業化支援（個別相談初回無料）・当店商品全て 20%off 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