

A woman in a purple kimono and black headpiece is smiling and holding a tray of food. The tray contains several small, round, white items, possibly dumplings or buns, and a small, brown, rabbit-shaped object. The background is dark and out of focus.

発酵

黒麹

カフェ

大学

黒麹大学カフェとは何を学ぶのか

市販で手に入らない希少な黒麹を
簡単な方法でご自分で作ります。

簡単な道具でご自宅で
黄麹と黒麹を手作りし、
ご飯、スイーツ、パンなどの
お料理を簡単にぽぽっと作ります。

アレンジ方法やスキンケアも学べる
暮らしに寄り添った講座です。

黒麹大学カフェで学ぶこと

●安心なお米で家事の合間に
麹作り。

●甘酒、塩麹などの発酵調味料
を使って手軽に時短なご飯。

●忙しい方にこそ！腸と心お肌を
整えた毎日のご提案。

●トータルでご家族の健康を麹で
整える暮らしに。

＜黒麹大学カフェ 1期生＞

日程：2024.1.27(土)28(日)

29日は出麹はオンライン
(選択制とする)

時間：10:00～16:00

レッスン代：168、000円

(個別相談会ご参加の方は
割引特典あり)

場所：石川県白山市

あきこめ工房にて

スケジュール

黒麹カフェDay1

【午前中】

黄麹白米、黒麹白米の仕込み

麹の座学

簡単！お料理レッスン

→昼食

【午後】

座学

麹こめこスイーツタイム

スケジュール

黒麹カフェDay2

【午前中】

黄麹、黒麹のお世話

麹の座学

カフェメニューレッスン

→昼食

【午後】

黒麹化粧水、パックレッスン

麹の座学

スイーツタイム

スケジュール

黒麹カフェDay3

【午前中】

黄麹、黒麹のお世話

黒麹スイーツ・

黒麹酒種酵母のパンレッスン

→昼食

【午後】

パーティーメニューレッスン

座学

スイーツタイム

出麹

3日間の振り返り