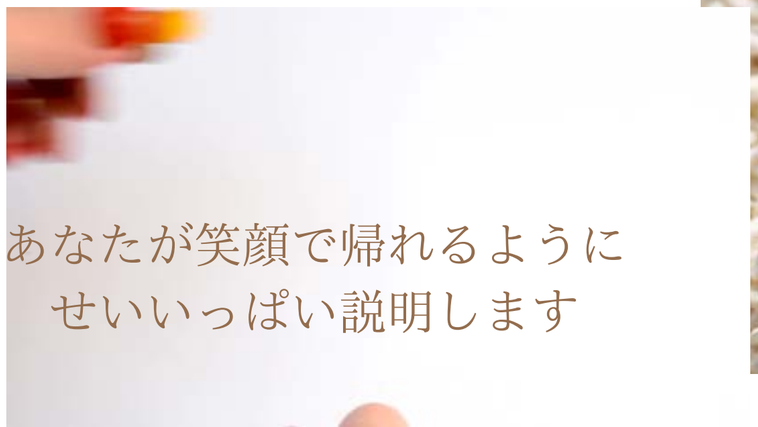
あなただから、
つくれる大切な人の
健康と
”おいしい！”があります。

春からの新講座
『やさしいおうちの麹講座』
に来ていただいて
ありがとうございます。



あなたが笑顔で帰れるように
せいいっぱい説明します

塩麹・しょうゆ麹が身体にいいとたくさんのレシピを目にするようになりました。
この中でも作っていらっしゃる方は多いと思います。

甘酒は米糀には「ブドウ糖」が豊富に含まれています。
すでに酵素で分解されている糖分なので、すばやく吸収されてエネルギーとなります。
また、麹菌により生成されたビタミン群や必須アミノ酸も含まれており、含まれているものが点滴と似ていることから「飲む点滴」と称されることもあります。

塩麹は塩に麹が加わることで7倍旨味が増すといわれています。
また醤油麹は、しょうゆよりも64倍旨味が増すといわれています。旨味が増し、さらに体にいい発酵調味料。

毎日使わないテはないですね。

お家であなたがつくる麹だからこその理由があります。

赤ちゃんはおなかの中にいるときには」無菌状態。生まれるときに産道を通り、その時にはじめていろいろな菌に出会います。初めて出会うのはお母さんの菌。初めて出会うお母さんの菌こそが様々な外敵から身体を守り、強くしてくれます。でも、成長と共にお母さんからもらった菌、常在菌は段々と減ってきてしまうんです。

そこで！菌の自給。

麹菌と蒸したお米をあなたの手ですり合わせることによって家族の身体にぴったりな菌を作り、麹として育て、それを調味料にしたり甘酒にして再び”常在菌”を体に取り入れることができます。

麹の再生力、還元力をさらに実感する黒麹白米のお化粧水

酒蔵の杜氏の手が美しいのは、この“麹”に触れているからだといわれています。
米からできる“麹”には、ビタミンやアミノ酸・セラミドといった肌にうれしい成分が満載。そんな贅沢なお化粧水も『お家のやさしい麹講座』がかなえます。

20年プロのエステシャンであるkeikoがあなたにぴったりな肌質別黒麹化粧水recipeを提供します。
世界でたったひとつのあなただけのお化粧水です。
また麹パックの作り方もお伝えします。

こうじをお家で
つくるって
あなただから出来る
とってもすてきなこ
となんです。

麹をお家で作る。という発想に

- [x] うんうん！やりたい！という方。
- [x] え？大変そうという方。
- [x] 既に知っているけれど、あんまり作らない
- [x] ノリノリで作っています。

そんなみんな　すべてにお応えします。
ますます楽しい台所時間へ連れていきます♪

うれしい味方が
あなたのそばに。

麹づくりはこちらの”蒸し器”に全部！お任せ。
寝ている間にお米を蒸したら翌朝に菌つけ。そのまま蒸し器の中でほかほか、ふくふく、ふわふわと麹に成長していきます。

麹づくりをご存じの方ならびっくりしちゃうんじゃないかな。と思います。

実は大きな蒸し器を出してきて、その後は繊細な温度管理が必要な麹づくり。でも手放し！で出来ちゃうんです。余った時間はあなた自身をいやす時間に使ってくださいね。

きっと、もっと
発酵がお料理が
楽しくなる。

麹講座ご参加にあたり、
せっかく『O'MUSU』を迎えていただくので、
『O'MUSU』を使った30献立全recipeプレゼントします♪
蒸し器は重ねて料理できるので主菜から副菜、デザートまでも一気に仕上げることができます。
とことん！あなたとあなたの大切な人の健康を
応援したい私たちです。

→て 前味噌も味わってね。

また、麹を作ったら手作りしたい、発酵調味料。
塩麹・醤油麹の作り方講座もあわせて開講します。
こちらは発酵調味料を作るだけでなく、
『塩麹・醤油麹で作る100recipe』付き。
市販の〇〇の素や、添加物が気になる調味料すべてからサヨナラ出来ます。

そして発酵調味料を使ったレシピは
素材を切って合わせるだけの2-3STEPのレシピばかり。
家族や大切な人とのんびり台所に立つのもいいですね♪

わく

みんなだから
できることを
わくいっしょに。

そして麹は”お米”だけじゃないんです。
麦麹、玄米麹も作れます。
一緒に作りたい方はさらに一緒に楽しみましょう。
麦だからこそおいしくなる料理、玄米だからこその風味の高さがあります。

こちらの講座はおいしい醤油・おいしいみりんの食べ比べ講座もついてきます。
なかなか一人では出来ない調味料の味比べ。
あなたのお好みの本物の調味料をぜひ見つけてくださいね。
講座では私のお気に入り調味料をまるごと1本
お持ち帰りいただきます。

麹生活で健康でおいしい

しあわせ

れんさ、はじまります。

お家のやさしい麹講座

やさしい麹づくりの会

・手放しで作る麹づくりレッスン（黄麹白米・黒麹白米）
・いつでも見返せる動画recipe
・LINEサポート

・麹化粧水肌質別recipe
・O'MUSUで叶う30献立recipe
・25800縁のO'MUSU

発芽玄米麹・麦麹の作り方と調味料味比べの会

・発芽玄米麹・麦麹の作り方レッスン
・いつでも見返せる動画recipe
・LINEサポート

・調味料味比べ会＆・調味料まるごと1本お持ち帰り
・発芽玄米麹・麦麹のおいしい100recipe・すぐできる発酵調味料KIT

発酵調味料と使い方の会

・塩麹・醤油麹・甘酒の作り方レッスン
・いつでも見返せる動画recipe
・LINEサポート

・塩麹・醤油麹・甘酒ですぐおいしい100recipe
・すぐできる発酵調味料KIT
おしょうゆ1本・希少塩・黄白米麹400g

ゆる発酵お料理会も復活します♪

お家のやさしい麹講座

やさしい麹づくりの会

- 手放しで作る麹づくりレッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート
- 麹化難水肌質別recipe
- OMUSUで叶う30献立recipe
- 25800円のOMUSU

122.000縁

玄米麹・麦麹の作り方と調味料味比べの会

- 玄米麹・麦麹の作り方レッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート

- 調味料味比べ会
- 調味料まるごと1本お持ち帰り
- 玄米麹・麦麹のおいしい100recipe

78,300縁

発酵調味料と使い方の会

- 塩麹・醤油麹・甘酒の作り方レッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート

- すぐできる発酵調味料KIT
- 塩麹・醤油麹・甘酒ですぐおいしい100recipe
- すぐできる発酵調味料KIT

58,300縁

ゆる発酵お料理会も復活します♪

てっていてき！に
みんなのご縁
考えました

説明会価格

すべてYOME特製ランチ&デザート付き

やさしい麹づくりの会

- 手放しで作る麹づくりレッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート
- O'MUSUで叶う30献立recipe
- 25800円のO'MUSU
- 麹化粧水肌質別recipe

￥122,000
−25,000↓
97,000縁

発芽玄米麹・麦麹の作り方と調味料味比べの会

- 発芽玄米麹・麦麹の作り方レッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート
- 調味料味比べ会
- 調味料まるごと1本お持ち帰り
- 発芽玄米麹・麦麹のおいしい100recipe

￥78,300
−9,950↓
68,350縁

発酵調味料と使い方の会

- 塩麹・醤油麹・甘酒の作り方レッスン
- いつでも見返せる動画recipe
- LINEサポート
- すぐできる発酵調味料KIT
- 塩麹・醤油麹ですぐおいしい100recipe
- すぐできる発酵調味料KIT

￥58,300
−9,950↓
48,350縁

説明会価格

￥258,600 → ￥213,700

まとめてお申込みの方はさらに！

188,530縁 ￥70,070引き

ゆる発酵お料理会も復活します♪

QandA

講座の日程は決まっていますか？

やさしい麹づくりの会
第１期
４月12日（水）対面
13日ー14日はLINEサポート
やさしい麹づくりの会
第2期
4月15日（土）対面
16日ー17日はLINEサポート

講座のお申込みはいつですか？

3月21日　火曜日祝日
『春分の日』
『天赦日』
『一粒万倍日』
『寅の日』
『宇宙元旦の日』を予定しています。
何かを始めるのにぴったりな日です♪

認定講師制度はありますか？

とってもありがたい質問でした。O’MUSUを使った麹づくりは手軽でおいしい、自分にも家族にもやさしい麹づくりです。もっともっと広がって欲しいと思っています。
ただ、認定講師という言葉でしばりたくもありません。
『麹仲間』『発酵仲間』として繋がれる環境を構築中です。

オンライン受講はできますか？

お家のやさしい麹づくりを楽しく広げていけたらと思っています。ただ、対面講座とオンライン講座を同日に行うことはしません。お互い『麹仲間』としてしっかりつながりたいのでオンラインはオンライン限定日を定め丁寧にサポートしてまいります。

ありがとう。きてくれて。

また会いたいです。