

麴生活で健康でおいしい
しあわせ

れ

んさ、はじまります。

やさしい
麴づくりの会

発芽玄米麴・麦麴の作
り方と
調味料味比べの会

発酵調味料
と使い方の会



- ・手放して作る麴づくりレッスン
(黄麴白米・黒麴白米)
- ・いつでも見返せる動画recipe
- ・LINEサポート

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



- ・発芽玄米麴・麦麴の作り方レッスン
- ・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
- ・発芽玄米麴・麦麴のおいしい
100recipe
- ・すぐできる発酵調味料KIT



- ・塩麴・醤油麴・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

- ・塩麴・醤油麴・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・黄白米麴400g

お家のやさしい麴
講座

ゆる
発
酵
お
料
理
会
も
復
活
し
ま
す
♪

やさしい 麴づくりの会

玄米麴・麦麴の作り方 と 調味料味比べの会

発酵調味料 と使い方の会

お家のやさしい麴 講座



- ・手放して作る麴づくりレッスン
- ・いつでも見返せる動画recipe
- ・LINEサポート



- ・麴化粧水肌質別recipe
- ・OMUSUで叶う30献立recipe
- ・25800円のOMUSU

122,000縁



- ・玄米麴・麦麴の作り方レッスン
- ・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
- ・玄米麴・麦麴のおいしい100recipe

78,300縁



- ・塩麴・醤油麴・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
- ・塩麴・醤油麴・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
♪

Comparison

	お家のやさしい 麴づくり	B	C	D
麴づくり講座金額	¥122,000	¥200,000	¥389,850	講座なし
お道具・材料費	0	別途¥80,000	別途¥10,000	
	¥58,300			
麴料理講座金額	¥78,300	¥143,000	講座なし	¥268,000
recipe	300over !	24	0	120
	¥258,600	¥423,000	¥399,850	¥268,000



てっいてき！に
みんなのご縁
考えました

説明会価格



やさしい 麴づくりの会

- ・手放して作る麴づくりレッスン
- ・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
- ・麴化粧水肌質別recipe

¥122,000
—5555縁↓
116,445縁

発芽玄米麴・麦麴の 作り方と 調味料味比べの会

- ・発芽玄米麴・麦麴の作り方レッスン
- ・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
- ・発芽玄米麴・麦麴のおいしい100recipe

¥78,300
—5555縁↓
72,745縁

発酵調味料 と使い方の会

- ・塩麴・醤油麴・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
- ・塩麴・醤油麴ですぐおいしい100recipe
- ・すぐできる発酵調味料KIT

¥58,300
—5555縁↓
52,745縁

説明会価格

まとめてお申込みの方はさらに！

¥258,600 → ¥241,935

216,935縁

¥25000引き

ゆる発酵お料理会も復活します♪