

黒麹大学カフェ0PEN



REALLYYOUTSITE.





入学のご案内

あきこめ工房店主が黒麹カフェ大学をOPENします。 黒麹研究にこだわってこだわって出来上がった 黒麹酒種の米粉パン 黒麹酒種のシフォン の レシピを伝授。今度はあなたが作れるようになります よ。食べて体感する黒麹の魅力 あなたももっと深堀りしてきませんか?

The owner of Akikome Kobo will open Kurokoji Cafe University.

It was created by sticking to black koji research Rice flour bread of black koji sake type of chiffon of black koji sake variety of

Teach the recipe. Now you'll be able to make it.
The charm of black koji that you can eat and experience

Would you like to dig deeper?

なぜカフェ大学なのか

ただ、おいしく楽しめるカフェ。ではありません。 ただ、作れるようになるお料理教室ではありません。 あきこめ工房のメインラボのカフェ大学です。 麹を一から作るところから、黒麹の魅力をお伝えします。 そのままの"黒麹"のおいしさからまず噛みしめてください。 教授 あきこめ がどうしてこんなにも黒麹に魅了されるのかがあなたにも伝わることと思います。 あなたの家族にぴったりな黒麹を蒸篭丸ごとお持ち帰り 存分に黒麹を学ぶことが出来ます。





However, it is a café where you can enjoy deliciousness. It is not. However, it is not a cooking class where you will be able to cook. It is a café university in the main laboratory of Akikome Kobo. From the point of making koji from scratch, I will tell you the charm of black koji.

Please bite into the deliciousness of "black koji" as it is.

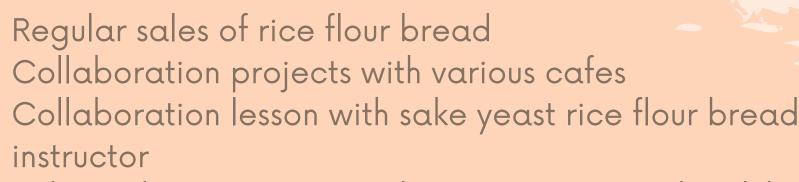
I think you can understand why Professor Akikome is so fascinately black koji.

Take home the whole steamed black koji that is perfect for your family You can learn black koji to your heart's content.

入学その後・大学だからこその深い学び

米粉パンの定期販売 様々なカフェとのコラボ企画 酒種酵母米粉パン講師とのコラボレッスン クラファン参加10分で達成

など、黒麹酒種、米粉パンで様々な道を切り開いてきた教授あきこめが、あなたの大学卒業を見据えて一緒に伴走してまいります。 また、ともに黒麹を研究したいと思ってくださる方との長いお付き合いをよろしくお願いします。



Achieved in 10 minutes with participation in the club Professor Akikome, who has paved various paths with black koji sake and rice flour bread, will accompany you with a view to graduating from university. Also, we look forward to a long relationship with those who want to study black koji together.



What Professor Akikome has learned is rice flour bread It's not just sake yeast and black koji.

Words that can be conveyed to people, people, etc.

I took the time to learn, practiced, and got to where I am now.

No content is spared to remove the anxiety of new students.

We'll tell you.

A café where people who want to learn can learn thoroughly Kurokoji Cafe University

The school is finally open.







いよいよ開校です。

教授あきこめが学んできたことは米粉パン 酒種酵母・黒麹だけではありません。 人に伝わる言葉、写真、魅せ方なども 時間をかけて学び、実践して、今があります。 入学生の不安を取り除くコンテンツも惜しまず お伝えします。 学びたい人がとことん学べるカフェ 黒麹カフェ大学