

2日間
集中講座

発酵ライフアドバイザー 養成講座

～発酵朝食・ランチ・レシピ解説付き～

【期間】2022.12/10(土)-12/11(日) 8:00-16:30

【場所】暮らしの発酵ライフスタイルリゾート

発酵を学び、伝えられるように

発酵を楽しく学んで、美しく健康になり、そして伝えられるようになる♪

「発酵ライフアドバイザー養成講座」では、発酵に関する様々な正しい知識を身につけ、誰でも手軽に発酵ライフを始めることができるコツを学びます。発酵食品の魅力や活用方法を、現代人に合った発酵ライフという

形で、周囲の方々にお伝えすることができるようになります。講師となり、活躍することも可能です。

発酵食に関する実践的な知識

そもそも発酵って何？

発酵食って、なぜ健康や美容にいいの？
味噌や甘酒は、色々な作り方があるけど、どれが正しいの？

スーパーで購入できる発酵食。どれを選べばいいの？

これらの疑問に2日間でお答えいたします。実際の発酵食の実食や、発酵調味料の試食など、実践に役立つカリキュラムが満載♪約50種類の発酵調味料の試食もあります。

無料説明会随時開催中



講師：発酵ライフ推進協会代表・是友麻希

発酵ライフ推進協会沖縄校校長・相良歩実

費用：149,600円(税込)

*発酵ライフアドバイザー養成講座には以下の費用が含まれています。
内訳：テキスト、発酵ごはん、試食、認定テスト、テスト解説講座、認定証

お申込み：右のQRコードより

もしくは下記連絡先までお願いいたします

主催：一般社団法人 発酵ライフ推進協会



TBS 櫻井・有吉THE夜会

話題の「菌ドレ」

レシピ、食べ方まで

発酵に関する様々なことが
楽しく学べます!



一般社団法人

発酵ライフ推進協会

FERMENTED FOODS EVERYDAY

沖縄支部暮らしの発酵ライフスタイルリゾート校

沖縄県中頭郡北中城村字喜舎場1478番地

098-935-1500

ws@kurashinohakko.jp