

「女性のための“かもす”初心者講座」 ～かもすって何? かもしたらどーなるの?～

高島市商工会の運営するアンテナショップ「かもす家」で、発酵文化のセミナー/ワークショップを開催。各講座先着20名様、女性限定のプレミアムなセミナー/ワークショップです。

No. 3
1/27
(FRI)


「**鮎寿し**を食べてみませんか?
終了しました。
*鮎寿しを試食いただけます。



講師/左寄謙祐 氏
魚治 七代 治右衛門

No. 4
1/31
(TUE)

「**お酢**ってカラダにいいの?」
*お酢を使ったお料理をご試食いただけます。



講師/福井順一 氏
淡海酢有限公司

No. 5
2/3
(FRI)

「かもす、とは いかなることか?」

講師/松井徳光 氏
たかしま発酵食文化カレッジ学長
武庫川女子大学教授
発酵と酵素の機能食品研究会会長

No. 6
2/14
(TUE)

「さて高島のお酒を 呑んでみましょう。」

講師/家鴨あひる 氏
近江の地酒ライター
「近江の酒蔵」著者



No. 7
2/17
(FRI)

「“かもす”とキレイ。」 *発酵料理をご試食いただけます。

講師/中川奈央 氏
発酵料理研究家



追加

「楽しくお酒を呑もう 知っているとおちょっとお得をお持ち帰り」

講師/山本恵子 氏
京都 峰山 山本酒店
聞き手: 佐藤真弓さん



*この日は、16時開講です!

No. 8
2/18
(SAT)

No. 9
2/20
(MON)

「とっても簡単な、 発酵食品の作り方(初級編)」

講師/矢野雅子 氏
かもす家料理長



追加

「びわ湖の食文化と 日本遺産」

講師/嘉田由紀子 氏
びわこ成蹊スポーツ大学学長



No. 10
2/24
(FRI)

「女性のための“かもす”初心者講座」 ～かもすって何? かもしたらどーなるの?～ 応募要項

▶各講座先着20名様(お二人までですが、ご一緒にお申込みしていただく事ができます。
また受けたい講座をいくつでも、全講座でも申し込みいただけます。)

▶参加料/800円

(かもす家名物高島の地酒が呑み比べできる「五蔵セット」の代金です。
これは、当日会場で徴収させていただきます。)

▶会 場/近江高島「かもす家」2階

〒604-8036 京都市中京区三条通寺町東入石橋町14-2

▶開 催/各講座18時30分～ (1時間程度を予定しています。)

2月18日(土)のみ、16時～

▶お申込み方法

下記必要事項をご記入の上、受付事務局まで**Eメール**でご応募ください。

先着20名様となり次第締め切りとさせていただきます。

聴講の可否については、聴講生にのみ、いただいたメール先にお知らせいたします。

①ハンドルネーム+任意のアルファベット2文字 (例/“かもちゃん b g” 等々)

※お二人でのご応募の場合、それぞれのハンドルネーム+任意のアルファベット2文字をお書きください。

②連絡先/メールアドレス

③ご希望の講座の「番号」と「講座名」(講座メニューをご参照ください) 何講座でも。

▶お申込み先 株式会社Jプロデュース内受付事務局

kamosemi@jproduce.co.jp

▶お問合せ

06-4964-8858 担当/荒谷・吉岡・浄閑

平日(月～金)10:00～17:00

※土日祝日除く

本事業は、高島市商工会の委託を受け、株式会社Jプロデュースが運営しています。

お預かりした個人情報、今回の講座開催に必要な業務にのみ利用します。

発酵の里・高島

かもす家



Fermented food produced in Takashima, Shiga

近江高島の地酒

近江高島の酒蔵五社の地酒銘柄の中から
選りすぐりの逸品を揃えました。



◎五蔵セット(各30ml)+肴1品付 800円



営業時間 >11:00～21:00 定休日 >水曜日

〒604-8036 京都市中京区三条通寺町東入石橋町14-2

TEL 075-255-8787 // FAX 075-255-8770

<http://takashima-kamosuya.jp>

