

「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.1
1/20
(FRI)

「きれいのために キムチができること」



*鍋料理をご試食いただきます。

講師/榎 幹夫 氏
株式会社 天平

No.2
1/26
(THU)

「お酒を肴に、ちょっと一席」



講師/桂 優々 氏
落語家

No.3
1/27
(FRI)

「鮎寿司を食べてみませんか？」



*鮎寿司をご試食いただきます。

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、とほいかなることか？」

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)

「さて高島の地酒を 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きます。



講師/中川奈央 氏
発酵料理研究家

No.8
2/24
(FRI)

「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

「女性のための“かもし”初心者講座」

～かもしって何? 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

(かもし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「かもし家」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。)

▶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は、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

かもし家



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>

