



手作り味噌マスター講習

●開催場所：糴屋雨風（堺市西区津久野町 3-32-11）

内容：＜午前＞糴・お味噌基本知識、全国の味噌の比較

＜午後＞お味噌作り、復習&テスト

終了後、受講終了証書にてマスター資格取得

料金：33,000 円（税込）

申し込み&お問い合わせ

株式会社 雨風

（一般社団法人 日本全国糴協会）

担当：鈴木

〒593-8322 大阪府堺市津久野町 3-32-11

TEL：072-262-0333 FAX:072-263-3349

MAIL:mail@kouji.or.jp



資格講座

- 手作り味噌マスター
 - ・味噌を中心に糴の基礎知識
 - ・全国の味噌比較
 - ・手作り味噌の習得
 - 味噌インストラクター
 - ・手作り味噌マスター上級資格
 - ・発酵の基本
 - ・手作り味噌マスター養成資格
 - ・手作り味噌教室開催資格
 - ・協会主催の教室講師資格
 - ・原材料などの直接仕入れ資格
- ※手作り味噌マスター資格必須



資格制度の創設と講座開催について

糴を中心に発酵全般を取り扱っていきませんが、はじめに日本人に一番馴染み深いお味噌を手作りする講座を開催いたします。お味噌の手作りの知識と技術を学ぶマスター講座、お味噌をより深く学び、ビジネスとして手作りお味噌教室など開催が出来るインストラクター制度を創設いたしました。



豊田 実
MINORU TOYODA

代表理事 President
300年続く糴屋雨風十五代目



井上 守正
MORIMASA INOUE

理事 Director
教授/吉備国際大学 農学部
醸造学科



中野 長久
YUSHIHISA NAKANO

（受賞）
1996年 日本ビタミン学会賞
2001年 日本缶詰協会賞
2004年 日本栄養・食糧学会賞
2015年 経済産業省 第6回ものづくり日本大賞
特別賞 優秀賞

理事 Director
農学博士/大阪府立大学名誉教授

（経歴）
1992年 - 2007年3月 大阪府立大学 教授
2007年4月 - 現在 大阪府立大学名誉教授・客員教授