

オンライン発酵おうちごはん

オンラインとはどのような仕組み？

①お申し込み



②レッスン前にキックオフお話し会



③山口飲食からレッスンキットを配送、各自で好きなタイミングで受講、作る



④zoomで座学部分のレッスン



⑤個別に質疑応答



③～⑤を繰り返す

動画配信について？

全50ページ以上のオンラインテキストに動画へのQRコードと、URLを収録しています。お好きなタイミングでお手持ちのスマホでQRコードを読み取っていただけます。

全部で何種類が学べるの？

①自家製発酵調味料6種類とオリジナル出汁が学べます。

塩麴、醤油麴、甘酒、味噌2種類、酒粕2種類、4種類の出汁が学べます。

②それらを活用したレシピは30種類の発酵食が学べます。

配信方法について

メールを活用しない方が増えているので配信専用の山口飲食公式ライングループよりお客様のお知らせを行います。

(配信専用なのでグループチャットはありません)

質疑応答については

個別で公式ラインを通してお答えしていきます。講座終了あと1ヶ月後、個別質疑応答のサポート付き。

レッスンキットって何？

オンラインレッスンですが山口飲食からお客様の元へ宅急便でレッスンで使用するものが2回に分けて届きます。

レッスンキットの中に含まれるもの

塩麴作り

醤油麴作り

甘酒作り

みそ作り

酒粕調味料作り

出汁作り

米粉

スパイスセット、レシピテキスト

お楽しみ企画

zoomを活用して、お楽しみ企画を考え中

- ・季節の手仕事をお見せしたり
- ・学んだレシピからのアレンジレシピをライブでお料理したり
- ・質問コーナーの充実など

2回ほどお楽しみ企画を予定しています。

(任意参加です)

詳しくはラインよりお届けいたします。