

レッスン実施要領

1. 発酵麴化粧水
2. 18種類の自家製発酵調味料
3. 注ぐだけ簡単麴スープ
4. 12種類の自家製発酵調味料
5. 麴おやつ
6. 麴ホットビスケット&甘酒作り
7. 麴乳液・発酵麴化粧水&麴乳液
8. 基本の甘酒とお野菜甘酒

発酵麹化粧水レッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり6,000円（税込）以上

3. 使用教材

麹クリエイター講座における「発酵麹化粧水レッスン用テキスト」を専用ショップで購入し、そのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麹

麹Styleから購入した麹を使用する

但し、麹クリエイター又は麹マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麹箱を用いて自ら製造したおうち麹・自家製麹を使用することができる

5. 禁止行為

- ・（オンラインレッスンの場合）出来上がった化粧水、パックの送付を禁ずる
- ・（リアルレッスンの場合）当日作成したパックの持ち帰りを禁ずる
- ・市販の麹や、当協会の麹箱以外で作成した麹を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「麹クリエイター」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
化粧水を使用して肌にトラブルが起きた場合も同様

18種類の自家製発酵調味料レッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり6,000円（税込）以上

3. 使用教材

麴クリエイター講座における「18種類の自家製発酵調味料レッスン用テキスト」を専用ショップで購入しそのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

- ・必ず18種類とする
- ・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「麴クリエイター」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
- ・調味料を食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様
- ・使用する塩・醤油については下記を指定とする

塩：天日干し・平釜製法のものを使用／醤油：天然醸造・添加物を含まないものを使用

注ぐだけ簡単麴スープレッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり6,000円（税込）以上

3. 使用教材

麴クリエイター講座における「注ぐだけ簡単麴スープレッスン用テキスト」を専用ショップで購入し、そのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

- ・全て黄白米麴で作成すること
- ・八角は粉末でなく固形のものを使用する
- ・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「麴クリエイター」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
スープを食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様
- ・使用する塩・醤油については下記を指定とする

塩：天日干し・平釜製法のものを使用／醤油：天然醸造・添加物を含まないものを使用

- ・受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可

12種類の自家製発酵調味料レッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり6,000円（税込）以上

3. 使用教材

麹醸人（ブリューワー）講座における「12種類の自家製発酵調味料レッスン用テキスト」を専用ショップで購入しそのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

- ・必ず12種類とする
- ・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「麹醸人（ブリューワー）」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
調味料を食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様
- ・使用する塩・醤油については下記を指定とする
塩：天日干し・平釜製法のものを使用／醤油：天然醸造・添加物を含まないものを使用
- ・受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可

麴おやつレッスン実施要領

1. レッスン内容

麴を使ったおやつに関するレッスン

2. レッスン代

おやつ1品：1人当たり8,000円（税込）以上

おやつ2品：1人当たり10,000円（税込）以上

3. 使用教材

テキストの構成やデザインは講師が自由に決定できる

麴おやつクリエイター講座における麴おやつのレシピをそのまま使用する、または講師オリジナルで内容をアレンジすることも可能とする

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

・レッスン時は「麴おやつクリエイター」と名乗って開催すること

・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない

レッスン内で使用する食材を食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様

・おやつ2品の組み合わせに指定はない

・使用する米粉は富澤商店製菓用米粉を推奨とする

・受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可

麴ホットビスケット&甘酒レッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり8,000円（税込）以上

3. 使用教材

麴おやつFirst講座における「麴ホットビスケット&甘酒lesson用テキスト」を専用ショップで購入し、そのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

- ・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「麴おやつFirstの講師」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
麴ホットビスケット・甘酒を食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様
- ・使用する米粉は富澤商店製菓用米粉指定とする
- ・使用する大豆粉は富澤商店大豆の粉推奨とする
- ・受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可

麴乳液レッスン/発酵麴化粧水&麴乳液セットレッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン対象者

・麴乳液レッスン：日本麴クリエイター協会の発酵麴化粧水を作れる方（麴クリエイターの方/麴クリエイター・麴マスターより発酵麴化粧水レッスンを受講された方）

※特例としてリアルレッスンの場合は発酵麴化粧水を作れない方も受講可能（継続的に麴乳液を作る場合は、発酵麴化粧水が必要な事を予めお伝えし発酵麴化粧水レッスンの受講を推奨する）

・発酵麴化粧水&麴乳液セットレッスン：対象に限りはない（発酵麴化粧水が作れない方も受講可能）

3. レッスン代

・麴乳液レッスン：1人当たり10,000円（税、オンラインの場合送料、材料費込み）

・発酵麴化粧水&麴乳液セットレッスン：1人当たり15,000円（税、オンラインの場合送料、材料費込み）

但し、セットレッスンは麴クリエイター取得者のみ開催可能とする

4. 使用教材

・麴pureスキんクリエイター講座における「麴乳液レッスン用テキスト」を専用ショップで購入しそのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

・麴pureスキんクリエイター資格と麴クリエイター資格をお持ちの方は発酵麴化粧水&麴乳液セットレッスン開催可能、その場合は「発酵麴化粧水&麴乳液セットレッスンテキスト」を専用ショップで購入しそのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストのアレンジをすることは認めない

5. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

6. 禁止行為

・（オンラインレッスンの場合）出来上がった化粧水、乳液、パックの送付を禁ずる

・（リアルレッスンの場合）当日作成したパックの持ち帰りを禁ずる

・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

7. その他

・レッスン時は「麴pureスキんクリエイター」と名乗って開催すること

・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
化粧水/乳液を使用して肌にトラブルが起きた場合も同様

基本の甘酒とお野菜甘酒のレッスン実施要領

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり6,000円（税込）以上

3. 使用教材

U6麴FOODクリエイター講座における「基本の甘酒とお野菜甘酒のLesson用テキスト」を専用ショップで購入し、そのまま使用することとし、それ以外の教材を使用すること、同テキストの内容をアレンジすることは認めない

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する

但し、麴クリエイター又は麴マスターとして登録されている者は、当協会オリジナルの麴箱を用いて自ら製造したおうち麴・自家製麴を使用することができる

5. 禁止行為

・市販の麴や、当協会の麴箱以外で作成した麴を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「U6麴FOODクリエイター」と名乗って開催すること
- ・講座内でのトラブルや一切の責任は講師にあり協会は責任を負わない
- ・甘酒/お野菜甘酒を食して体調不良や肌トラブルが起きた場合も同様
- ・受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可