



麹Style株式会社

プレスリリース：2024年08月23日

オンライン1day発酵体験イベント「甘酒チャレンジ」に3歳から77歳まで延べ197名が参加！日本の食文化を次世代に繋ぐ

オンラインイベント

1day発酵体験！ 甘酒づくり体験チャレンジ

延べ197名が参加！

系結び麹

主催：一般社団法人日本麹クリエイター協会

オリジナルの麹箱を開発し自宅で6種類の麹作りの伝承を行う一般社団法人日本麹クリエイター協会・系結び麹で作った塩麹・醤油麹・甘酒を使用したモダン麹カフェ運営・発酵調味料や麹おやつ製造・販売を行う麹Style株式会社(<https://koji-creator.com/>) (神奈川県鎌倉市 代表：鈴木ひろみ)は、2024年8月22日に全国どこからでも参加可能なオンライン1day発酵体験イベント「甘酒チャレンジ」を開催しました。3歳から77歳まで延べ197名の幅広い世代の方にご参加いただき、日本の食文化である甘酒について学び・作り・味わう体験を実施しました。

■甘酒チャレンジの詳細

夏の季語である甘酒。その中でも、アルコールを含まない麹甘酒について、その特徴や作り方を学び、オンラインで実際に作る体験を行いました。甘酒が甘くなる仕組みも学べるため、お子様の自由研究から、「美味しい甘酒を作りたい」「日々発酵食品を摂り入れたい」という大人の方まで、幅広い世代の

皆様楽しんでいただきました。このイベントを通じて、日本の大切な食文化を楽しみながら、次世代への継承につながる貴重な機会を提供しました。

開催日：8月22日（木）3部制

1部：9:00~10:00（甘酒仕込み・座学）

2部：18:00~18:30（甘酒完成・味見）

3部：21:00~22:00（質疑応答）

開催方法：オンラインZOOM開催

参加費：無料

対象：どなたでもご参加可能



麴甘酒

■当日の様子

麴甘酒について、学び・作り・味わい・深める体験が1日に凝縮された本イベントでは、幅広い世代間での交流が生まれ、質問会でも多くのご質問が飛び交い活気あふれる時間となりました。参加者の皆様からは「とても楽しかった!」「参加してよかったです」というお声を多くいただきました。



第一部で実際に作った甘酒をご試食する際の様子

■参加者コメント

- ・今日、初めて自分の作った糸結び麴で甘酒をつくる良い機会になり、少し不安を感じながら作ったところ今まで以上に美味しい甘酒ができ、感動でした！今まで失敗していた原因も解決したのでよかったです！（30代 自営業女性）
- ・芯が残ることもなく、美味しく甘い甘酒が出来て感動しました！子供も甘い、と言っていました。小1の子はつぶつぶがない方が好みだそうなので、ブレンダーを使ってみたいと思っています。（40代女性）
- ・子どもと出来て楽しかったです。（40代自営業女性）
- ・甘酒が大好きなのですが、今まで自分で作ってみようとは考えたことがありませんでした。ライブと一緒にやるならトライしやすいと思い参加させていただきました。
こんなに簡単にできるとはびっくりです！少し芯がありますが、甘く美味しくできて嬉しいです。
甘酒を使ったレシピも作ってみたいです。ありがとうございました♪（50代パート女性）
- ・1日3回に分けて参加する講座は初体験でしたが…とても面白く楽しい時間でした。仕事都合で半分以上Video off参加でしたが、鈴木さんはじめ企画された方々皆さんの温かい声がけやご対応、そして参加者の皆さんの積極的な様子も一緒に体感できて大満足でした。仕事にすることまで考えていませんでしたが…麴の素晴らしさを伝えていける事に醍醐味を感じたので可能性だけでも模索してみようかと個人診断申し込みました。（50代自営業女性）
- ・保存の仕方とか少し疑問の事も解消出来たので参加して良かったです。益々麴に興味を持ちました。（60代自営業女性）
- ・タイミング良く鈴木先生の無料講座に出会って超ラッキーでした。少し前から塩麴など数種類の麴を作って食べて 麴を撮ると撮らないとでは便の調子が違うのも体感してたので、麴の良さを知るために参

加出来て良かったです。ありがとうございました。（60代自営業女性）

■主催者 代表鈴木ひろみコメント

初の一緒につくる「甘酒チャレンジ」開催いたしました！麴や発酵に興味を持ってくださっている方はとても多く、生活に取り入れたいと思ってもなかなかその一歩がスタートできない方がとても多いと感じておりました！

ハードルはとても低く、簡単であることをお伝えしたく、実際に一緒につくり、一緒に味をみて、その日のうちに疑問を解消できるよう質問会も開催させていただきました。多くの方が質問をしてくださり、「スッキリしました！」や謎が解けました！など嬉しいご感想をたくさん頂きました！日本の大切な食文化として大切な「麴菌」と「麴」についてこれからもわかりやすく、そして簡単に楽しく、家族みんなの健康や笑顔を守ってくれる大切なものとして、沢山の麴マスターと共に伝えて参ります。まだ麴菌に出会っていない方はぜひ、麴菌の存在を感じて、パワーをもらってくださいね。「麴菌」は日本人の誇りであり宝です。

■講師 鈴木ひろみ プロフィール

東京農業大学にて麴菌学・麴製造学を学び、IT業界・大手医療機器メーカー・製薬会社での経験を経て、2018年に「一般社団法人日本麴クリエイター協会」を設立 2019年には鎌倉に麴専門店「麴Style」をオープン。これまで延べ1万人以上の女性に、麴を中心とした食の知識を伝え続けてきた。過去にはサザンオールスターズなどアーティスト関係者や、日本マクドナルドやApple computer、ゴンチャジャパンなどの代表取締役を務めた 原田泳幸氏など多数の著名人、経営者とも関わりを持ち、その行動力の高さや、産休育休を経て外資系医療機器メーカーにて、初の事業部復帰をし、子育てしながらも営業として表彰されても、働き方に悩み続けた経験や、3人の育児しながら事業を進める彼女の背景から、女性に向けた働き方に関するフォーラムなども開催。女性がもっと楽になる為の武器として『麴』は最強であり、次世代に繋ぐ使命を感じ、麴を皆さまへ伝えている。

■麴Style株式会社について

代表取締役：鈴木ひろみ

所在地：神奈川県鎌倉市佐助1-13-1 サスケテラス1F

電話番号：0467-95-8846

e-mail：info@koji-style.com

設立：2019年

事業内容：飲食業(自家製麴を用いた無添加麴ごはん・麴おやつを提供)

製造販売業(自家製麴調味料、自家製麴おやつの製造販売業)

販売商品について：麴Style株式会社で販売する「with Rice麦塩麴」は「神奈川なでしこブランド2023」に選出された。鎌倉市のふるさと納税返礼品には「with Rice麦塩麴」と「with Natto黒玄米醤油麴」が登録されている。

（「神奈川なでしこブランド」とは神奈川県が県内の企業や団体から、女性が開発に貢献した商品を募集し、優れたものを「神奈川なでしこブランド」として認定している）

WEBサイト：<http://company.koji-style.com/>

YouTubeチャンネル：『べっぴん菌ちゃんねる』 <https://www.youtube.com/@Beppinkin/featured>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

麴Style株式会社

TEL：0467-95-8846

e-mail：kojistyle.pr@koji-style.com

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000040.000115719.html>

麴Style株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/115719