

レッスン実施要領

2026年10月1日改訂

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. 糸結び麴おやつ
6. 麴ホットビスケット&甘酒作り
7. 発酵麴化粧水&麴乳液セット
8. 基本の甘酒とお野菜甘酒
9. 糸結び麴 sweets BOTANICAL BASIC 3種

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
- ・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（賞味期限要確認）

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糸結び麹*を使用することができる

麹は製麹日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麹を使用する

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
- ・精製水の小分け、使用期限を超過したものを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
- ・レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
- ・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

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

*2024年5月より、「自家製麹・おうち麹」は「糸結び麹」と名称変更となりました

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
- ・ 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（賞味期限要確認）

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糸結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する

5. 禁止行為

- ・ 必ず18種類とし、18種未満で開催することを禁ずる
- ・ 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

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
- ・ レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
- ・ 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
 - 醤油：天然醸造・添加物を含まないもの（賞味期限要確認）
- ・ 塩麴・醤油麴：作成日を起点に、冷蔵保存2ヶ月以内のもの
- ・ 甘酒：作成日を起点に、冷蔵保存1週間以内、冷凍保存1ヶ月以内のもの
- ・ 18種の発酵調味料：上記期限内であっても、色や味を確認の上、提供すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

*2024年5月より、「自家製麴・おうち麴」は「糸結び麴」と名称変更となりました

注ぐだけ簡単麺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

- ・麺クリエイター講座における「注ぐだけ簡単麺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
- ・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. 使用麺

麺Styleから購入した麺を使用する（賞味期限要確認）

但し、麺クリエイター又は麺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麺箱を用いて自ら製造した糸結び麺*を使用することができる

麺は製麺日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麺を使用する

5. 禁止行為

- ・黄白米麺以外を使用することを禁ずる
- ・八角は固形のものを使用し、粉末の八角を使用することを禁ずる
- ・市販の麺や、当協会の麺箱以外で作成した麺を使用することを禁ずる

6. その他

- ・レッスンは「麺クリエイター」と名乗って開催すること
- ・レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
- ・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
醤油：天然醸造・添加物を含まないもの（賞味期限要確認）
- ・4種のスープの素：作成日を起点に、冷蔵保存2ヶ月以内のもの
期限内であっても、色や味を確認の上、提供すること
- ・八角&五香粉：賞味期限内のもの

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

*2024年5月より、「自家製麺・おうち麺」は「糸結び麺」と名称変更となりました

*2024年5月より、「自家製麺・おうち麺」は「糸結び麺」と名称変更となりました

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

- ・ 麴醸人（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
- ・ 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（賞味期限要確認）

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糸結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する

5. 禁止行為

- ・ 必ず12種類とし、12種未満で開催することを禁ずる
- ・ 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

6. その他

- ・ レッスン時は「麴醸人（ブリューワー）」と名乗って開催すること
- ・ レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
- ・ 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
醤油：天然醸造・添加物を含まないもの（賞味期限要確認）
- ・ 塩麴・醤油麴：作成日を起点に冷蔵保存2ヶ月以内のもの
- ・ 12種の発酵調味料：上記期限内であっても、色や味を確認の上、提供すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

*2024年5月より、「自家製麴・おうち麴」は「糸結び麴」と名称変更となりました

糸結び麴おやつレッスン実施要領

1. レッスン内容

糸結び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

おやつ3品：1人当たり15,000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
- ・糸結び麴おやつクリエイター講座における糸結び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
- ・テキスト内に必ず「商用利用不可」の旨を記載すること

4. 使用麴

麴Styleから購入した麴を使用する（賞味期限要確認）

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糸結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する

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「糸結び麴おやつクリエイター」と名乗って開催すること
- ・レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
- ・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/3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
- ・使用するすべての材料の賞味期限を確認の上、使用すること
- ・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
醤油：天然醸造・添加物を含まないもの（賞味期限要確認）
- ・塩麴・醤油麴：作成日を起点に冷蔵保存2ヶ月以内のもの
- ・甘酒：作成日を起点に、冷蔵保存1週間以内、冷凍保存1ヶ月以内のもの
- ・使用する発酵麴調味料：上記期限内であっても、色や味を確認の上、提供すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

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
 - ・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（賞味期限要確認）
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系結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する
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
 - ・レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
 - ・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（賞味期限要確認）
 - ・使用する大豆粉は富澤商店大豆の粉推奨とする（賞味期限要確認）
 - ・甘酒：作成日を起点に、冷蔵保存1週間以内、冷凍保存1ヶ月以内のものを使用すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

発酵麹化粧水&麹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. レッスン代
1人当たり15,000円（税、オンラインの場合送料、材料費込み）
3. 使用教材
 - ・ 麹pureスキングリエイター講座における「発酵麹化粧水&麹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
 - ・ 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（賞味期限要確認）
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系結び麹*を使用することができる

麹は製麹日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麹を使用する
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、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
 - ・ 精製水、オイル、乳化ワックスの小分け、使用期限を超過したものを使用することを禁じる
 - ・ 麹化粧水単品レッスン、麹乳液単品レッスンの開催を禁ずる
6. その他
 - ・ レッスン時は「麹pureスキングリエイター」と名乗って開催すること
 - ・ レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
 - ・ 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
 - ・ レッスン前に、キャリアオイルのアレルギーについて確認すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

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
 - ・ 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（賞味期限要確認）
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糸結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する
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
 - ・ レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
 - ・ 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
 - ・ 甘酒：作成日を起点に、冷蔵保存1週間以内、冷凍保存1ヶ月以内のものを使用すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。

糸結び麴 sweets BOTANICAL BASICの3種レッスン実施要領
3種：①糸結び麴スポンジケーキBASIC ②糸結び麴マフィンBASIC
③糸結び麴スコーンBASIC

1. レッスン内容

テキスト内容の通り

2. レッスン代

1人当たり各8,000円以上

3. 使用教材

- ・糸結び麴 sweets BOTANICAL BASICにおける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
- ・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（賞味期限要確認）

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糸結び麴*を使用することができる

麴は製麴日を起点に、冷凍保存期間6ヶ月以内を使用期限とし、受講生の安心・安全のため、必ず使用期限内の麴を使用する

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
- ・3種のレッスンは別々のレッスンで行うこととし、同レッスン内で1つ以上を組み合わせることを禁ずる

6. その他

- ・レッスン時は「糸結び麴 sweets BOTANICAL クリエイター」と名乗って開催すること
- ・レッスン受講生徒様：このレッスンで学んだことを商用利用することは不可
レシピを使ったお菓子の販売不可
- ・レッスン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
- ・使用する米粉は製菓用米粉を推奨する（賞味期限要確認）
- ・使用する塩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
- ・塩麴：作成日を起点に、冷蔵保存2ヶ月以内のもの
- ・甘酒：作成日を起点に、冷蔵保存1週間以内、冷凍保存1ヶ月以内のもの
- ・使用する発酵調味料：上記期限内であっても、色や味を確認の上、提供すること

【安全なレッスン開催と品質保持についてのお願い】

受講生の安心・安全の確保、ならびに講師・協会全体の信頼とブランド価値を保護するため、使用期限の厳守をお願いいたします。万が一、期限超過等の規定違反により問題や損害が生じた場合は、資格の停止・失効や規約に基づく適正な対処（損害賠償請求等を含む）を行う場合があります。