

和歌山から 日本を元気に！ その道の「プロ」が教える

受講生
募集中

わかやまゼミナール

プロの知識やノウハウがうちに学べる！

「わかやまゼミナール」は、和歌山で活躍する“その道のプロ”たちが

いま、わたしたちにできることは何か？を考え、話し合い、生まれた企画です。

わたしたちもまた、外出や営業自粛の影響を受け、大幅に仕事が減っています。

でも、日本中がたいへんな今だからこそ、プロであるわたしたちにできることがあるのではないかな。

そんな思いから、いろんな“その道のプロ”が集まりました。

プロの技術や知識・ノウハウを、うちにいながらにして、いつでも簡単に学べるオンライン学校です。

わかやまゼミナールは、遊びながら
プロの知識が学べるオンライン学校です。

誰でも簡単！4ステップ！

STEP.1



動画を見る

STEP.2



購入する

STEP.3



宅配で届く

STEP.4



うちに実践

※やさしい作り方レシピも同封されています！！

その道のプロ達が動画でわかりやすく作り方を教えてください



新古敏朗 先生

大豆からつくる！
新古先生の手づくり醤油講座
和歌山の伝統産業である醤油づくり。和歌山を代表する醤油ブランド「湯浅醤油」の代表・新古敏朗先生による、国産原材料100%、無添加の醤油づくり講座です。



新谷睦子 先生

お子様に大人気！
睦子先生のフルーツパフェ講座
フルーツカッティング教室・ブティスマイル主宰・新谷睦子先生による、旬のフルーツを使ったフルーツパフェ講座です。初心者向けのフルーツカッティング技術が学べます。



宮本結実 先生

ミソムリエが伝授する！
宮本先生の自家製みそ講座
ミソムリエ・豆腐マイスターの肩書きをもつ、宮本結実先生による味噌づくり講座です。うちに簡単にできる自家製みそ、無添加のみそづくりが学べます。



中田英樹 先生

うちにプロの味！
中田先生の焼き鳥串打ち講座
有限会社中田鶏肉店の代表でもあり、この道40年のベテラン職人・中田英樹先生による、焼き鳥串打ち講座です。串の打ち方ひとつでこんなに味が変わる！ぜひプロのテクニックを学んでください。



山中真梨奈 先生

お母さん・お父さんへの贈り物に！
山中先生の梅酒づくり講座
紀州の梅酒・日本酒の酒蔵「中野BC」のネット店長・山中真梨奈先生による、梅酒のタイムカプセル作り。酒蔵だからこそ手に入る、大粒の梅の実を使った講座です。※別店舗でのご注文となります

「わかやまゼミナール」は下記URLまたは右記QRコードよりアクセスしてください

<https://chicken-nakata.jp/wakayamazemi.html>

わかやまゼミナール チキンナカタ

検索

企画・販売：有限会社中田鶏肉店 和歌山県御坊市名屋町1-7-4 ☎0738-20-5067 <https://chicken-nakata.jp>

