



生ハム・サラミ

熟成過程で乳酸菌発酵が行われるれっきとした発酵食品。奥深い味わいが引き出されます。

なぜいま発酵醸造？

世界中が注目する未知のパワー

最近の研究により健康食品でもあることがわかってきた発酵食品。その素晴らしさがいま世界中で注目を集めています。世界の一流シェフたちも活用する発酵食品は、いまやメイン食材としてその存在感を増しています。



食に、無限の力を。

世界中で注目を集めている発酵醸造。未だ1%しか全容が解明されていない、まさに奥深い世界で、あなたも未知の美味しさを探求してみよう！



チーズ

生乳を加熱し、菌を加えて発酵させるチーズ。その種類は1,000以上とされています。



発酵醸造って何？

食品が新たに生まれ変わる

発酵とは、微生物の発酵作用により糖やタンパク質を分解することで、食品に新たな美味しさや栄養を与えること。発酵のうち、酒類や醤油など液体の調味料を生成することを醸造といいます。



どうやって学ぶの？

酪農大国、とちぎで本物を学ぶ

三友学園のある栃木県は、生乳の生産量が北海道に次いで2位の酪農大国。発酵乳製品から生ハムなど食肉加工品まで、実際の現場で直接プロから技術と知識を学べます。



ピクルス

野菜や果物を塩漬けて自然発酵させるピクルス。長期保存でき、うまみ成分も栄養価もアップ！



就職に有利なの？

実際につくれる人は貴重な存在！

実習メインのカリキュラムで、実際に自分でつくって本物の技術を身につければ、商品開発や高度なスキルを必要とするさまざまな業界で即戦力として活躍が可能！



発酵調味料

世界のミツ星シェフも日本の味噌・醤油などの発酵調味料を使い始めています。



醸造家

発酵醸造の技術を駆使し食品や酒などをつくる専門家。食品加工の職人、フードコンサルタントや料理研究家など、醸造家としてフードビジネスでの多彩な活躍が期待できます。



商品開発

発酵の世界は日進月歩。次々に新しい技術や有効性が研究・発見されており、今後ますますその可能性が重要視されています。あなたも歴史の大発見者になれるかも！



6次産業の展開

生産・加工・販売を自分たちで行う「6次産業」は、いまとてもアツい分野。生産者や販売店が発酵技術を習得することで、いまのビジネスをさらに一歩進化させることができます。

