

## 発酵エドゥケーターの方ができること

### 1、ご自身の活動・資格・仕事に活かすことができます。

\* 私たちは発酵食と健康普及の思いでつながり、ともに繁栄することとしています。  
ご自身の活動に、発酵食と健康のエキスパートとして資格をご活用ください。

### 2、最新の発酵や腸健康情報・動画・講座の内容アップ情報などがシェアされます。

\* 新たなことを知り、学び続けることでご自分の活動をより充実させてください。  
エドゥケーターの方はともに成長を続けるパートナーです。  
新しい情報を提供をしていきます。

### 3、LIFE発酵調味料やレシピを料理教室、お店、健康指導などで利用していただけます。


\* 会員制【発酵愛クラブ】の献立やレシピをエドゥケーターの方のみが、  
ご自分の教室やお店で自由に使うことができます。  
(ご希望の方には)  
\* 料理メニューやコンセプト作りなどのアドバイスをします。  
\* LIFEのLINEやSNSで発信協力をします。

### 4、料理以外にもLIFEプレートやLIFEコンテンツを利用していただけます

\* ジャンルを問わず、ご自身の活動の場で、発酵食や健康を組み入れ  
さらに充実させるため利用していただけます。

### 5、入門・基礎講座をご自分で開催をしていただけます。

\* 講師基準を設けています。基準を満たされた方が開催していただけます。  
講師基準の詳細は事務局までお問い合わせください。  
(ご希望の方には) 講座アシスタントができます。\*アシスタント条件を設けています。

 3、4につきましてはは内容によってコンサルタント別料金をいただく場合があります。