



報道関係各位

昨年の合格率は9割以上！累計合格率8割以上で仕事に活かせると好評
～発酵関連の企業を応援！～

第7回発酵検定 2024年11月17日(日)開催
公式サイトにて7月3日(水)より申し込み受付をスタート

「発酵で日本を繋ぐ！」をテーマに日本の伝統食文化である発酵の素晴らしさを次世代へ継承していくため、様々な活動が続ける一般社団法人日本発酵文化協会(所在地:東京都目黒区 代表理事:横山貴子)は、発酵検定を主催いたします。2024年11月17日(日)にオンラインにて第7回発酵検定を開催するため、7月3日(水)より公式サイトにて申し込み受付をスタートいたします。

◆発酵検定とは◆

「発酵食品の基本知識を学びたい」、「発酵食品を家で簡単に作ってみたい」と言う多くの声に応え、2018年に世界初の発酵検定が誕生いたしました。発酵食品の種類、発酵の期間、効率的な食べ方、選び方、正しい保存方法など日々の生活に密接している味噌や醤油などの発酵食品の知識を学べます。本検定は、発酵の基礎知識を学ぶことで、より健康的で豊かな生活を送っていただき、発酵の正しい知識と日本の発酵文化の普及・継承に貢献することを目的としており、毎年、年1回開催しております。



合格者には当協会より【発酵文化人】として認定され合格証書を進呈、ベーシック講座の麹教室を割引価格で受講でき、また、認定カード(有料)や名刺(有料)の作成などの特典もございます。

第6回までに2,400名以上の方が受検され、合格率は8割以上でこれまでに2,000名以上の【発酵文化人】が誕生しました。公式テキストをしっかり読めば誰でも合格可能です。

合格者の声はこちら: <https://hakkou.or.jp/introduce/kentei/>

◆発酵関連の商品・製品を製造、販売している企業を応援◆

仕事に活かすためにお申し込みいただき、受検者のアンケートから、発酵検定の勉強で学んだことが商品開発に役立ったという嬉しいお声を多くいただきました。

発酵検定で学んだことが、企業の商品開発やメニュー開発に役立てていただけるのであればと、当協会では、企業単位でお申し込みいただき、5名以上の合格者が出た場合、専用ページにて、企業の情報と合格者の声を紹介し、企業の応援をしております。

※企業単位で受検する場合は、メールでのお申し込みとなり、受検者の会員登録情報が必要となります。受検料のお支払いは合計人数にあわせて、ご請求書を発行いたします。詳しくはメールにてお問い合わせください。(問い合わせ先: info@hakkou.or.jp)

企業単位でお申し込みの場合、企業名、合格者数、ホームページなどの企業情報、合格者数、合格者の声(匿名)などを下記のサイトでご紹介いたします。(掲載条件:5名以上の合格者必須)
但し、サイトでのご紹介につきましては、当協会にて予め企業様の活動を確認させていただいた上で掲載の可否を判断させていただく流れとなりますこと、ご了承ください。

「発酵検定:発酵文化人 企業一覧」(加盟店、認定校の下に掲載): <https://hakkou.or.jp/corporation/>

◆解説動画で効率よく学べる◆

テキストを読むだけでは不安な方や本をゆっくり読む時間が取れない方のために繰り返し観ることができるテキストの解説動画をご用意しております。

通勤時間や家事をしながら、子育てしながらなど「ながら勉強」に最適。

空き時間や好きな時間を利用して気軽に学ぶことが可能です。

発酵検定公式テキスト解説動画の詳細ページ: <https://www.hakkou-online.com/courses/1-2syou>



◆発酵検定公式テキスト概要◆

価格: 1,650円(税込)

発行所: 株式会社実業之日本社

販売場所: 全国の主要書店・ネット書店

<https://www.honyaclub.com/shop/g/g19310161/>

◆発酵検定実施概要◆

検定日: 2024年11月17日(日)

実施時間: 14:00~15:00(開場 13:30、13:50より説明)

検定開催地: オンラインのみ

申込期限: 2024年11月12日(火)23:59までに

クレジットまたはコンビニ決済が完了

※企業単位で受検する場合は、メールにてお申し込みください。

受検料: 6,600円(税込)

問題形式: 4択方式(全100問)70問以上の正解で合格

受検資格: 年齢・性別・国籍・学歴に制限はありません。

主催: 一般社団法人 日本発酵文化協会

後援: 農林水産省



オンライン開催の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/?id=90353/>

発酵検定対策セミナーの詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/?id=90354/>

発酵検定公式サイト: <https://www.kentei-uketsuke.com/hakko/>

発酵検定公式 Facebook ページ: <https://www.facebook.com/hakkokentei>

発酵検定公式 X(旧 Twitter): https://twitter.com/hakkou_kentei

日本発酵文化協会 ホームページ: <https://hakkou.or.jp/>

◆今後の展開について◆

日本発酵文化協会では、「発酵で日本を繋ぐ!」をテーマに次世代へ発酵を継承していくことを目的として活動しております。この発酵検定をきっかけに、発酵の正しい知識と日本の発酵文化の普及・継承に貢献できますよう、今後も活動してまいります。

何卒、貴媒体で取り上げていただきますよう、お願い申し上げます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

一般社団法人 日本発酵文化協会 担当: 大石

Tel : 03-5708-5255

E-Mail : info@hakkou.or.jp