

## 自宅で学ぶ醸造の基礎。Notion を活用した WEB 教材『醸造ワークブック』一般販売開始! ～「地方在住」「時間不足」の壁を壊す、AI を活用した次世代ブルワ어의スキル獲得法～

個人向けのビール醸造教育コンテンツを展開する「備後福山ブルーイングカレッジ」は、将来本気でビール醸造家を目指す方に向け、自宅にしながらプロに必要な知識を体系的に学べる Notion システム型教材『醸造ワークブック』を一般販売開始いたしました。

- 詳細ページ(STORES): <https://brewingcollege.stores.jp/>
- **第 1 章・完全無料お試し版(Notion):**  
<https://brewingcollege.notion.site/Web-36eb1259132f80588965fa971d2ae9db>

### ■ 開発背景:地方格差と時間の壁。多くの「未来の醸造家」が直面する現実

国内のクラフトビール市場が活況を呈する一方、本気で醸造家を目指す希望者の前には今なお高いハードルが存在します。

「最先端の情報を学べるスクールが都市部に集中している(地方格差)」「異業種から転職を目指す場合、まとまった休みが取れない(時間の壁)」、そして「せっかく念願の現場研修に参加しても基礎知識が不足している ために現場のスピード感についていけず、貴重な時間をロスしてしまう」という現実です。こうした現状に対し「ビールの仕込み作業は現場でしか学べないが、クラフトビール醸造に必要な基礎知識自宅のデスクの上で 100%マスターできる」と確信。

地方にいても働きながらでも誰もが平等のスタートラインに立てるよう、本教材の開発に至りました。

### ■ 『醸造ワークブック』3 つの特徴

#### 1. 仕事終わりの 30 分で学べる「Notion システム」

ドキュメントツール「Notion」を採用。PC・スマホからいつでもアクセス可能で、ライフスタイルに合わせて完全に自分のペースでワークを進められます。

#### 2. 「伝統職人×AI」の最先端。ChatGPT を活用したレシピ構築

スタイルごとの化学的数値(IBU、SRM 等)のロジックに留まらず、第 5 章では「AI を相棒にして、狙ったフレーバーを打率高く導き出すプロンプト設計」を網羅。次世代ブルワ어의必須スキルを体系化しました。

#### 3. 読者へのメリット：第 1 章を「完全無料」で公開

本気で学びたい読者がリスクなく体験できるよう、第 1 章のすべてのワークを完全無料で開放。自身の Notion に複製して今すぐ実践可能です。

### ■ 教材概要およびお問い合わせ先

- **教材名:**醸造ワークブック(Notion システム型教材・全 6 章+α / 修了証発行あり)
- **価格:**通常 14,800 円(税込) ※先着数量限定・スタート記念早割価格 12,800 円(税込)にて販売中。
- **主宰者(代表):**備後福山ブルーイングカレッジ 小畑昌司
- **メールアドレス:**brewingcollege@outlook.com