

# 発酵調味料レシピ開発講座 レポート提出(Eメール版)ガイド

## ■ 提出方法：Email

- 提出するもの：①履修票(個人情報欄及び、提出日をご記入ください)  
②課題レポート(全章を順に作成の上、まとめてご提出ください)  
③修了レポート

※受講登録申請用紙を提出されていない方は、レポートに取り組む前にホームページから申請、または本部へご郵送ください。

URL：<https://hakkoshi.com/course-registration/>



## 【ご提出について】

- ① 「MAIL 履修票」「MAIL 課題レポート」「MAIL 修了レポート」のWordデータをダウンロードしてください。
- ② 章ごとの順にテキスト学習やWeb教材の学習を終えたら、課題レポートに取り組みましょう。
- ③ 課題レポート・修了レポートの作成が終わりましたら、履修票とともに、Emailにて本部へお送りください。  
※課題レポート(全章)・修了レポートは、すべて1回でまとめてお送りください。
- ④ ご提出後、本部指導員が添削のうえご返却となりますが、ご返却までの期間は3週間前後となります。  
※年末年始・ゴールデンウィーク・夏季休暇など長期休暇をはさむ場合は多少遅れる場合があります。

## 【ご提出の注意点】

- 送信いただく際には、お名前(フルネーム)、会員番号を明記の上、送信してください。
- お渡ししている履修票及び、課題レポートのデータに関しましては、本学習以外への流用や使用はお控えください。
- メール送信時には、CCにご自身のアドレスを入力し、正式に送信できているか必ずご確認ください。  
また、お使いのメール送信機能に「開封確認(受信者が開封したかどうか)の設定」が行える方は、ぜひその機能のご使用をオススメいたします。

## 【ご提出先】

発酵料理士協会 事務局  
〒171-0022 東京都豊島区南池袋1丁目25番地9号 今井ビル3階  
TEL：03-6676-1222 (平日9:30~18:00)  
E-mail：support@hakkoshi.com