

参加  
無料

＼特別企画 野菜ソムリエ説明会／

# 『野菜ソムリエ×飲食店の魅力』

～現役飲食業界3人の資格取得者体験談～



飲食業界で活躍する、野菜ソムリエ資格取得者から体験談が聞ける特別な説明会を開催します。料理人やサービス。飲食業に携わる者として野菜・果物や食について、もっといろいろな事を学び、幅を広げたいと思っている方にオススメの説明会です。

「野菜ソムリエ」が前から気になっていたけど、飲食店として資格の活かし方がイメージ出来ないと受講を悩んでいた方はぜひこの機会に説明会にご参加下さい。

年齢、キャリアも異なる、3人の飲食業界で活躍する野菜ソムリエが、受講のきっかけから受講中のエピソード。取得後の活動などをお話します。

ホテルに勤める調理師がなぜ、野菜ソムリエを取得したのか？

一流フレンチレストランのサービスとして働く彼が受講中に感じた新たな気づきとはなんだったのか？学んだ事をどのように役立てているのか？

また、多店舗展開するお店の料理人が野菜ソムリエの資格の活かし方、強み。資格を取って良かった事などエピソードを交えて楽しくお伝えします。

資格取得者だからこそわかる野菜ソムリエの魅力をお話いたします。

もちろん、「野菜ソムリエってどんな資格？」「講座ではどんなことを勉強するの？」など、野菜ソムリエ養成講座についてもご説明いたします。

野菜ソムリエ受講を検討されているみなさまのご参加お待ちしております！

飲食関係者以外でも、興味がある方はどなたでも参加していただけます。

**日時** 2020年1月28日(火) 14:00～15:30

**定員** 先着20名(要予約)

**会場** 日本野菜ソムリエ協会 大阪教室  
(大阪市北区梅田1-12-17 梅田スクエアビル6F)

**参加費** 無料

## 野菜ソムリエ資格取得者

■ 稲葉加都彦さん  
(野菜ソムリエ)  
大阪「KIMIYUGlobal」勤務  
シェフ兼アドバイザー

■ 松本剛さん  
(野菜ソムリエプロ)  
大阪「ルポンドシエル」勤務  
マネージャー

■ 左近陽平さん  
(野菜ソムリエプロ)  
びわ湖大津プリンスホテル勤務  
西洋料理専門調理師

【申し込み・お問い合わせ先】



日本野菜ソムリエ協会 大阪支社 【イベントHP】

TEL:06-6346-5505(平日10:00～18:00)

E-mail:kansai@vege-fru.com HP:http://www.vege-fru.com/

日本野菜ソムリエ協会  
大阪支社facebook  
野菜ソムリエ情報を配信中♪



日本野菜ソムリエ協会