

# 調味料マイスター養成講座 調味料ジュニアマイスターコース 通学制福岡3期



調味料マイスターとは

## Think J-food!!



調味料の効果、旬、素材にあった調味料に精通し、  
調味料の魅力を楽しく・分かり易く語れる人材を  
「調味料マイスター」と称し、  
日本野菜ソムリエ協会にて育成及び認定していきます。

### ◆通学制福岡3期講座日程

【1日目】2017年6月24日(土)		【2日目】2017年6月25日(日)	
ガイダンス	9:45～10:00	調味料の基礎(醤油編)	10:00～12:00
調味料の基礎(砂糖編)	10:00～12:00	調味料とレシピ	13:00～15:00
調味料の基礎(塩編)	13:00～15:00	調味料とカラダ	15:15～17:15
調味料の基礎(酢編)	15:15～17:15	試験の説明	17:30～17:45
調味料の基礎(味噌編)	17:30～19:30	修了試験 ※後日課題提出	17:45～18:45

◆受講料 116,600円(税込) <内訳: 入会金10,800円、受講料105,800円 修了試験代含む>

◆定員 10名

※当協会講座の受講生及び修了生の方は、105,800円となります。

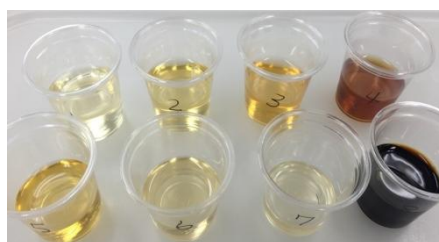
こんな方にオススメ!!

- 普段何気なく使っている調味料について学んでみたい方
- 調味料の知識を体系的に得て、生活者の視点に立ったメニューを提案したい方
- 野菜ソムリエの資格を活かすために、調味料の視点から野菜・果物の知識を深めたい方
- 日本伝統文化に興味があり、伝統調味料の奥深さを知りたい方

【受講後の感想】

- ・体に深くかかわっており、意識ひとつで生活に取り入れることができるんだと思った。
- ・普段やらないレシピ作りが難しかったけれど、勉強になりました。
- ・今までいかに何も考えずにレシピを考えていた事に気付きました。
- ・調味料に重点をおいて考える、ということが初めてで、新鮮な感覚でした。

写真は福岡2期開催時のものです。



日本野菜ソムリエ協会

問  
合  
せ

調味料マイスター養成講座事務局  
TEL: 03-3780-8600  
E-mail: info@choumiryo.jp