

冷凍テクニックの活用で、食生活をより便利で豊かに 「冷凍生活アドバイザー養成講座」2016年8月、初の開講！

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区 理事長：福井栄治）は、2001年より「野菜ソムリエ」の資格認定と人材育成を行っており、現在全国各地で5万人以上の資格取得者が多方面で活躍しております。この度、食生活をより一層便利で豊かなものにする、「冷凍生活アドバイザー養成講座」を初開講することとなりましたのでご報告いたします。

この講座では、「味や食感を美味しく変える」「料理を簡単にする」「栄養価を保つ」などの冷凍ならではのメリット、また冷凍に関する知識と活用テクニックを体系的に学ぶことができます。野菜や果物、肉・魚など食材別に冷凍する際のテクニックとコツを理解し、日常的に冷凍生活を楽しめる人材を育成します。

冷凍生活アドバイザー養成講座 概要

■冷凍生活アドバイザーとは：

食品を冷凍することで起こる現象とその活用方法を理解し、冷凍を便利に活用することができる人

■こんな方にお勧め：

冷凍することで食材の無駄を無くしたい方、冷凍を活用して効果的に栄養を摂取したい方、調理時間を節約したい方

■冷凍生活アドバイザー養成講座 渋谷1期 講座日程：2016年8月25日（木）

| 時間 | 講義名 |
|-------------|----------------------|
| 9：30～9：40 | ガイダンス |
| 9：40～11：10 | 食品冷凍学概論 |
| 11：20～12：50 | 食材別冷凍テクニック① 野菜・果物編 |
| 13：50～15：20 | 食材別冷凍テクニック② 肉・魚・その他編 |
| 15：30～16：00 | 修了試験 |

■会場：渋谷教室（東京都渋谷区宇田川町20-17 NOF 渋谷公園通りビル4F）

■受講料：35,000円（税込）

■講師・監修：西川剛史（冷凍生活アドバイザー、アクティブ野菜ソムリエ）



<講師プロフィール>

大学で食品栄養学を専攻し、学生時代から冷凍食品に魅了される。冷凍食品メーカー、冷凍食品販売会社の商品開発部門などで勤務。冷凍食品会社で経験したことや独学での実験に基づく知識を生かし、現在は冷凍に関する第一人者として、各種メディアで幅広く活躍中。

詳細はこちら http://002.vege-fru.com/docs/news/pr/1607_003.pdf

本件お問合せ先：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 広報部

東京都渋谷区宇田川町20-17 NOF 渋谷公園通りビル4F ホームページ：<http://www.vege-fru.com>

TEL：03-5489-8636 FAX：03-5459-8186 E-mail：koho@vege-fru.com