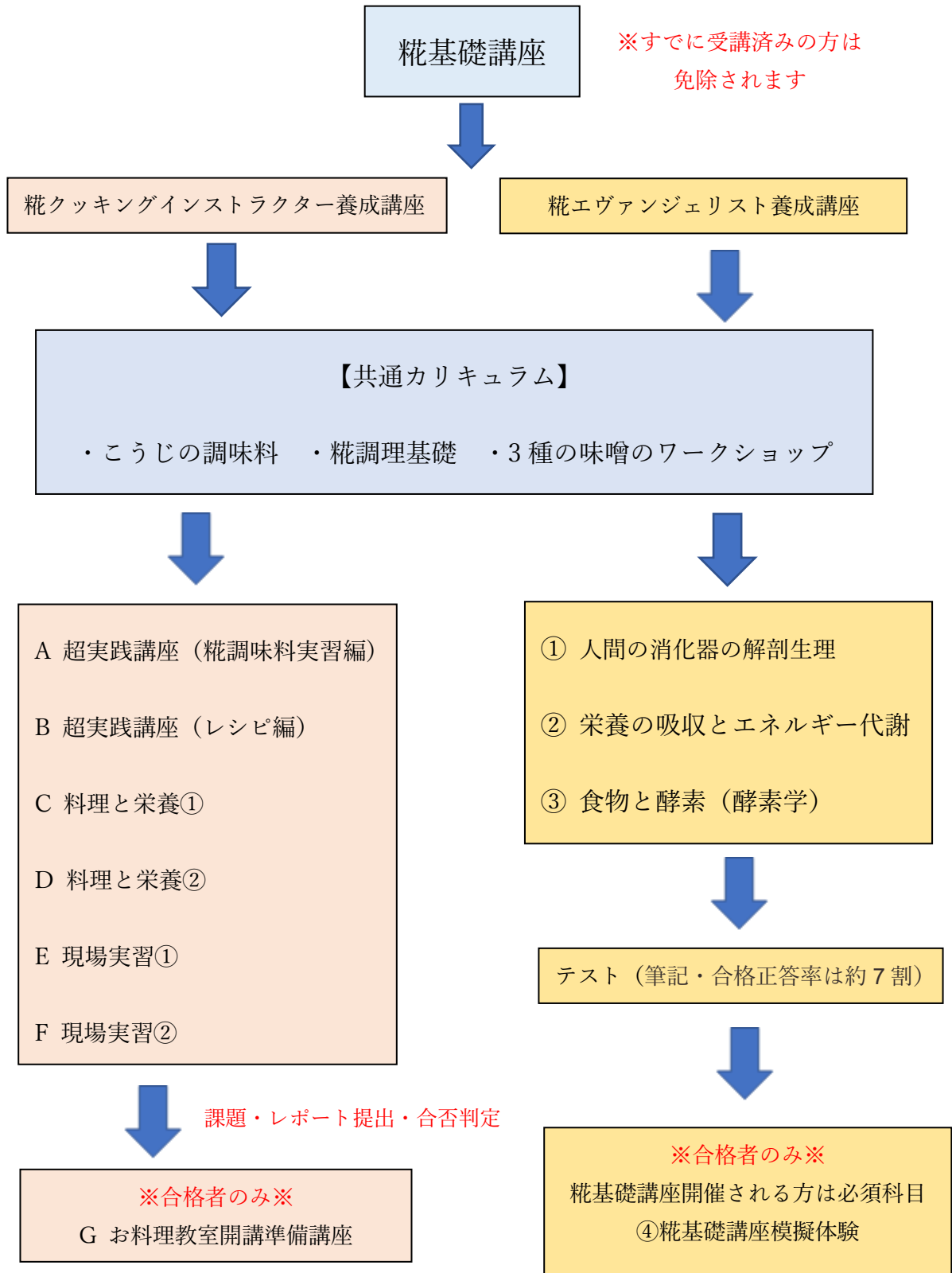


◆糀クッキングインストラクター養成講座・糀エヴァンジェリスト養成講座◆

受講の流れ



	カリキュラム名	学習の目的
共通カリキュラム	糀の栄養と調味料	糀を使った代表的な調味料についての基礎知識（歴史・一般的な作り方等）を学ぶ。
	糀調理基礎	調理の基礎知識と基本の調味料についての座学、こうじを生かした調理をするための実習を行う。目分量ではなく、しっかり使用割合やその目的を分かった上で糀の食材に及ぼす作用を実感し、目的に沿ったレシピを作れるようになることを目的とする。
	3種の味噌のワークショップ	米こうじ・麦こうじ・豆こうじ 三種類のこうじを使ったおみそ作りのワークショップ。本格的な味噌作りではなく手軽にジップロック等で仕込める体験をとおして、「簡単にできる！」を実感することを目的とする。 ●手作りみそ教室が開講できるレシピとマニュアル付き●
A	超実践講座 (糀調味料実習編)	実験や実習を通じてすべて自身で体感し考察する講座。 ・市販の糀調味料と手作りの糀調味料の違いとは？ (味や塩分濃度、調理の結果など) ・糀調味料の仕込み方や使用する材料の違いが調理にどのような影響をもたらすのか？
B	超実践講座 (レシピ編)	協会認定レシピ3種を通じて、レシピ作りのポイント、レッスンの進め方、糀の効果的な使い方を学ぶ。 (糀のトマトソース、糀きのこで和定食、甘糀シフォンケーキ) ●レシピはレッスンで使ってください● レポート・課題提出あり
C	料理の栄養学①	<ul style="list-style-type: none"> ・人間に必要な栄養の基礎知識（三大栄養素、五大栄養素、食事バランスガイドなど） ・主な栄養素と健康（糖尿病、GI値とGL値、低糖質、塩糀と塩分、ミネラルとビタミンについてなど） ・健康と食事の気になるあれこれ（食物アレルギー、小麦グルテンのこと、まごわやさしい、腸内環境など） ・課題提出あり
D	料理の栄養学②	
E	現場実習①	協会講師のレッスンアシスタントを務める。 講師目線でレッスンに参加し、レッスンの進め方や準備から片付け、生徒さんとの交流、フォローなど、レッスンの全てを学ぶ。 ・レポートの提出あり
F	現場実習②	
G	お料理教室開講準備講座 (合格者のみ受講)	<ul style="list-style-type: none"> ・教室を開講にあたってのお悩み相談 ・自分の教室の集客文章を作ってみよう

●受講料●

糀エヴァンジェリスト養成講座 ￥118,519（税別）

糀クッキングインストラクター養成講座 ￥298,000（税別）

※セットでの受講は￥30,000 引き

※分割可能

●支払方法●

・お振込みでお願いします。

【振込口座】

ゆうちょ銀行

日本糀協会

記号 14320 番号 [76634931](#)

他銀行からの場合

店名 四三八

普通預金 [7663493](#)

※恐れ入りますが振込手数料はご負担ください

●受講にあたっての注意点●

糀基礎講座の受講料は含まれておりません。受講時に担当講師へお支払いください。

受講開始日から1年6か月以内に修了してください。

一度払い込まれた受講料は返金できません。

（ただしやむを得ない事情が発生した場合は相談可）

キャンセルポリシー

受講予定日5日～3日前 3,000円/回

受講予定日2日前～当日 5,000円/回

●その他●

・テキストと一緒にお渡しした「協会公認レシピ」はご自身のレッスンにお使いいただけます。

・糀クッキングインストラクター養成講座修了後、個人で糀のお料理教室を開講される場合、有料にて協会発行のレシピをご利用いただくことも可能です。

・「日本糀協会認定・糀のお料理教室」として糀のお料理教室の開講も可能です。

入会金制度あり、有料にて公認レシピが使用可能です。（認定教室の先生は割引制度あり）

●受講可能な教室●

- 日本糀協会本部 神戸岡本コージーカフェ
神戸市東灘区岡本 1-14-6-104 TEL 078-452-5840

- 日本糀協会・キッチンスタジオ Rinko
神戸市兵庫区荒田長 3-30-10 アートハイツ 101号 TEL 090-6915-4449
日本糀協会・副理事 うえだりんこ

- 日本糀協会認定教室 糀のアトリエ gorshu
三田市南が丘 2-3-13 TEL 090-2350-6139
日本糀協会・糀エヴァンジェリスト 糀クッキングインストラクター主任 武輪あゆみ

- 日本糀協会認定教室 まや発酵教室
西宮市広田町 9-35-101 TEL 090-9197-6219