

あなたも**糀** cooking instructor になろう！

情報共有LINEグループ付会員 2年間でプロのお料理教室講師になる！



こんな方を募集しています！

- ・ 真剣にお料理講師を目指しており、教室開講の意思のある方
(開講日程などが具体的に決まっていなくても大丈夫です)
- ・ 講座を通して、自分がどう社会に貢献できるかを考えることのできる方
- ・ 自分の可能性を信じ、挑戦するために助けが必要だと感じている方
- ・ 講座受講を「消費」ではなく「自分への投資」と考えることのできる方
- ・ 2期生として

「協会の活動がたくさんの方に役立つにはどうしていけばいいか？」を受講生のみなさん、既存の講師たちと一緒に考えてくださる方

- ・ 今後、日本糀協会で、リーダーとして講師の養成に携わりたい方

※講師養成に携わる場合は、糀エヴァンジェリストの取得が必要です。



LINE公式アカウントでは、
お友達だけに特別情報をお届け！

1

受講カウンセリング

受講を決める前に受講のあなたが受講する意味について確認します

2

受講

カウンセリング内容を踏まえ、受講後を一緒に考え、指導します

3

評価と活動

客観的な評価で、より自分に合った方法で活動できるようサポートします



“現場に役立つ”を徹底
「すぐにお料理教室を開催できるように」を徹底した学習とサポート



個別の目標設定で
オンリーワンを目指す人と比べず「自分の能力を最大限に引き出す」ことを最大の目標とした指導



開講後も安心の
継続したサポート
糀エヴァンジェリズム研究会への所属で講師として仲間と一緒に学び続けられる

●糀の調味料★

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

※上記3つのカリキュラムは糀エヴァンジェリストとの共通カリキュラムです。

※上記3つをまとめた小テストがあります。

●カリキュラム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？

●カリキュラム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いただけます。

※AB2講座についての課題提出あり

●カリキュラムC 料理の栄養学★

- ・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）

●カリキュラムD 料理の栄養学★

- ・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)

※CD2講座についての課題提出あり

●カリキュラムE,F 現場実習 (2コマ) ★

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。

※各実習修了後、実習時間内での小レポート提出あり

●カリキュラムG★

レシピの作り方講座・ABの内容を踏まえ、実際使えるレシピ作成の方法を具体的に学ぶ。

●カリキュラムH★ 献立の立て方講座・CDの内容を踏まえ、実際にバランスよい献立を立てるためのカロリーや栄養計算の方法を学び、具体的な対象に対して、より良い食事とは何か？を考える。

●教室開講準備講座 (合格者) ・教室を開講するにあたっての悩み相談 ・自分の教室の集客文章を作ってみようなど3名までの少人数制で開催 (個別相談は対面かzoom)

★は何度でも受講し放題(ビデオカリキュラムとなる場合があります)



※これ以上受講しないとお申し出で、2回/月の個別相談もしくは、エヴァンジェリズム研究会参加に切り替えていただけます。個別相談は、教室運営や講義内容の質問、ご自身の講義についてなどの相談にお使ください。(1時間/回・電話/WEB可)

※個別相談もしくはエヴァンジェリズム研究会参加へ切り替えるまでは、一通りの講義を受講し、認定を受けた後でも再受講可能です。

※講座内容や日程は予告なしに変更されることがあります。(予約前)あらかじめご了承ください。

※会員である限り、全ての講座は何度でも受講可能です。

特に、現場実習や料理の栄養学は複数回の受講をおすすめしています。

価格

入会金：10,000円 月会費：13,980円+消費税 (クレジット払いのみ)

※糀エヴァンジェリストコースを一緒にお申し込みの方は+4,280円(税別)

※一括払いはお振込となります。

298,000円(税別) 糀エヴァンジェリストコースは+98,000円 (税別)