



# 日本調味料マイスター協会

2008年10月吉日

報道関係者各位

**調味料を極め、日本の文化を伝承！！**

**調味料マイスターコース(中級)開講！！**

日本調味料マイスター協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は、日本の和食文化の基礎となる「調味料」の魅力や使い方などを正しく伝えることのできる人材である“調味料マイスター”の育成を行うために2007年5月に開講しました。おかげさまで、この講座は非常に好評で2008年9月末現在、321名の「調味料ジュニアマイスター」が全国に誕生いたしました。今回は、その中級コースである「調味料マイスターコース」を開講いたしましたのでお知らせいたします。

## 調味料マイスターとは

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、わかりやすく語れる人材を「調味料マイスター」と称し、当協会にて育成及び認定しております。

## 《調味料マイスターコース概要》

- ・砂糖・塩・酢・醤油・味噌の知識をさらに深め、世界の調味料についても学ぶことで、和食文化を再考します。和食文化の基礎となる「調味料」の魅力や使い方などを正しく伝えることのできる人材の育成を行います。
- ・ジュニアコースで学んだ内容をベースに「砂糖」「塩」「酢」「醤油」「味噌」の種類や地域性などについて、より詳しく学ぶ他、新たに世界における調味料、ビジュアルマーチャンダイジング、調味料におけるビジネスコミュニケーションについて学びます。

**\* 詳しい講義内容については 次ページ参照ください**

## 《受講料》

調味料マイスターコース（中級）：1講座2時間を11科目

合計：126,000円

内訳）115,500円 試験料 10,500円（消費税込）



# 日本調味料マイスター協会

参考資料

## 調味料マイスターコース（中級コース）カリキュラム詳細

科目名		説明文
①	砂糖	ジュニアコースで学んだ内容をベースに、「砂糖」「塩」「酢」「醤油」「味噌」それぞれの種類や地域別の特性などについて、より幅広く、より深く掘り下げて学びます。
②	塩	
③	酢	
④	醤油	
⑤	味噌	
⑥	だし	調理において、調味料と並び重要なポイントとなる「だし」と「油脂」。これらについて、種類・製造方法・調理性などの基礎知識を学びます。
⑦	油脂	
⑧	世界の調味料	日本以外の国ではどんな調味料が使われているのでしょうか。韓国のコチュジャン、イタリアのコラトゥーラなど世界のさまざまな調味料について、種類や特徴を網羅的に学びます。
⑨	調味料と調理技術	調味料を効果的に使うと、料理の仕上がりが格段にアップします。 調味料の特性を理解し、さらにおいしく調理するための知識とヒントを学びます。
⑩	ビジュアルマーチャンダイジング	ビジュアルマーチャンダイジング（品揃え戦略等と売り場での視覚演出を連動させ、消費を促す手法）は調味料業界においても重要な販売戦略です。この講義では、効果的な売り場作りを中心に学びます。
⑪	調味料とビジネスコミュニケーション	調味料の魅力を伝えるとき、大切なのは「語る」ことだけではありません。対象者の話を「聞き」、ニーズを正確に把握することも重要です。 対象者の求めに応じた情報を提供するために必要な、コミュニケーションスキル等を学びます。

上級の「調味料シニアマイスターコース」は 2009 年開講予定です。

### ■ 本件お問合せ先:

日本調味料マイスター協会 広報チーム 松元、佐藤、島村  
〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-20-8 寿パークビル 3F URL : <http://www.choumiryo.jp>  
TEL : 03-3780-8600 FAX : 03-5459-8186 E-mail : [koho@vege-fru.com](mailto:koho@vege-fru.com)