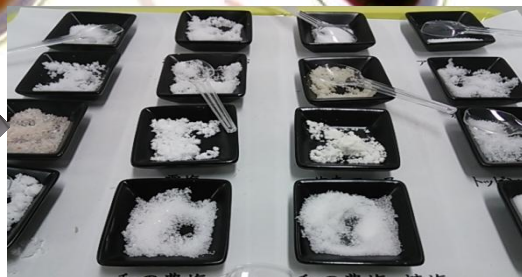


6年ぶりに福岡で通学制開講予定！！

## 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講座のご案内

### お料理にかかせない調味料

「さ・し・す・せ・そ」の持つ魅力や特性を知り、  
素材や調理法に合った調味料選びが出来るような  
お料理上手を目指しましょう！



調味料ジュニアマイスターコース 福岡2期 2017年1月8日(日)9日(月/祝日)

◆受講料 116,600円(税込) <内訳・税込:入会金10,800円、受講料105,800円(修了試験料を含みます)>

◆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。

【1日目】2017年1月8日(日)

【2日目】2017年1月9日(日/祝日)

ガイダンス	9:45～10:00	調味料の基礎(塩編)	10:00～12:00
調味料の基礎(醤油編)	10:00～12:00	調味料とカラダ	13:00～15:00
調味料の基礎(酢編)	13:00～15:00	調味料とレシピ	15:15～17:15
調味料の基礎(砂糖編)	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

**調味料を選ぶ！ 調味料の活用方法を知る！ 和食文化の基礎を学ぶ！**

調味料マイスター養成講座ホームページ

<http://choumiryo.jp/>



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

