



2017年7月吉日

2017年度「味覚の授業」[®]講師&コーディネーター向けセミナー

「味覚の授業」[®]に参加していただく方を対象に、セミナーを開催いたします。昨年に引き続き、フランス農事功労章受章者会（MOMAJ）と連携し、MOMAJ食育部会を中心に、下記の通り「味覚の授業」[®]の講師育成を推進いたします。

記

1. 場所： 東京ガス スタジオプラスジーギンザ
東京都中央区銀座 7-9-15 GINZA gCUBE 5F / 6F
TEL：03-5568-3677
2. 講師： 田中健一郎氏（帝国ホテル 専務執行役員 総料理長）
福田順彦氏（セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人 総料理長）
3. 対象： 講師として参加ご希望の、料理人、パティシエ、食材生産者など、食のプロフェッショナルの方。
コーディネーターとして参加ご希望の、食に関わる活動をされている方、もしくは味覚教育に関心のある方。
4. 日程および担当講師：
<第1回> 2017年9月19日（火）14:00～15:30 福田順彦氏
<第2回> 2017年9月25日（月）14:00～15:30 田中健一郎氏
※各回定員24名。参加費は無料。
※各回のセミナー内容は同じです。どちらかご都合の良い日をお選びください。

田中健一郎氏



福田順彦氏



5. プログラム：
14:00～14:25 味覚教育および「味覚の一週間」[®] について
14:25～14:55 「味覚の授業」[®]の進め方＊
14:55～15:15 調理実習について およびデモンストレーション
15:15～15:30 補足説明
※講師は、「味覚の授業」[®]の進め方＊のみ担当。その他については事務局が実施。

以上