

第 1 回日本塩分量ソムリエ養成講座開催要領

1. 趣旨

減塩時代到来を反映して、病院管理栄養士が監修した減塩レシピをホテルや給食施設、介護施設、大手スーパーなどで導入する事例が札幌だけでなく全国的にも増えてきています。顧客に食事を提供する前に、“一食の適正な塩分量を検食して把握できる”専門能力を持つ塩分量ソムリエの存在が以前にも増して重要となってきています。高血圧予防や改善を考える家庭においても、同様です。今回その専門能力を養成する講座を開催いたします。

塩分量ソムリエ養成講座は、全 6 回コースですが、3 回は病院管理栄養士監修のレシピ試食（スープや主菜、副菜等の部分試食）、もう 3 回は、料亭川甚、札幌グランドホテル、ホテル札幌ガーデンパレス赤坂四ツ川飯店で 1 食分のランチ形式で食事をして、塩分量検定・推定を行ってまいりますので、より実践的な検定力が養われます。受講生の方には、情報解析担当により、塩分量の正解値との乖離をわかりやすく表示できる工夫をしていく予定です。

今回、料亭川甚料理長、札幌グランドホテル総料理長、ホテル札幌ガーデンパレス赤坂四ツ川飯店料理長など、和洋中の業界を代表する方々による講演も予定しております。検食経験豊富な病院管理栄養士が、塩分量ソムリエに必要な基礎知識、方法論を教授いたします。

6 回の講座を終えて、翌月 2019 年 2 月 24 日に開催される 第 1 回日本塩分量ソムリエ検定試験は札幌グランドホテルで開催が決まっております。和洋中の料理を試食しながら塩分量検定を行ってまいります。初回に限り試験は実地のみとなります。

北海道増毛町出身で、世界的にも著名な オテル・ドウ・ミクニ オーナーシェフ三國 清三氏も今回特別アドバイザーに御就任くださりました。

塩分量ソムリエは今後、全国の関係する業界や地域で活用、普及する資格になると思われます。生活習慣病予防、改善を考える方々、管理栄養士、調理師、介護士、保健師などの専門職の方々、ホテルやスーパー、食品メーカー等に勤務する方々、こうした業界を志向する学生の皆さんの多くのチャレンジをお待ちしております。

2. 応募資格

応募は18歳以上であれば、特段の制限はありません。

3. 日程、会場、講座内容、受講料

別添 PDF パンフレットを参照お願いいたします。

4. 検定試験

実地試験として和食、洋食、中華の塩分量検定をしていただけます。

合否結果は、凡そ2週間以内に HP でご氏名（カタカナ）を掲載し、別途ご連絡先へご通知させていただきます。

試験会場、受験料等は別紙 PDF チラシの通りです。

5. 留意事項

- 1 ご入金後のキャンセルについては、9月中でしたら相談に応じさせていただきますので、事務局にご連絡ください。
- 2 会場は、ホテル、料亭を除き、変更になる可能性がございます。その場合は、事前にご連絡申し上げます。

お問い合わせ

一般社団法人地域健康社会研究所

TEL&FAX : 011-215-5432 090-5222-3143 (事務局:佐藤)

Email : chiikikenkou.h@gmail.com