

第1回

一食分の塩分量を
検定・推定できる専門家!



日本塩分量ソムリエ 養成講座

受講者募集

管理栄養士が監修した減塩メニューが
ホテルレストランや料亭で導入される減塩時代に入りました。
ホテル、病院、給食施設、食品メーカーに勤める方々や、
こうした事業所に就職を目指す専門職養成学校の学生が
“一食の塩分量を、検食で把握できる”専門能力の養成が
国民の健康寿命を延伸する上でも重要になってきました。
ビジネス資格としての有用性を考え、
4年間の全国病院レシピコンテスト開催で集まったレシピをもとに、
検食経験の豊富な病院管理栄養士や、有名ホテルや
料亭の料理長を講師に迎え、塩分量ソムリエを養成していきます。

開催
日程

2018

9/29~

全6回

皆様、
是非チャレンジ
してください。



特別アドバイザー

オーナーシェフ

『オテル・ドゥ・ミクニ』 三國 清三

養成講座修了証 & 認定証

塩分量ソムリエの養成講座を修了した方には、
修了証を発行いたします。
別途実施する塩分量ソムリエ検定試験
(第1回目は実地試験のみ)に合格すると
塩分量ソムリエとして認定され、認定証が発行されます。



CHECK!

『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 四川飯店』料理長が講師に!

「検定試験」は
2019年2月24日(日)

開催日 & 講座内容

開催回	日程	講座内容	講師
第1回	2018 9/29 (土)	- 塩分ソムリエに必要な基本知識Ⅰ 塩分量について - 試食と塩分量推定	札幌医科大学附属病院 栄養管理センター係長 荒川 朋子
第2回	10/6 (土)	- 和食のレシピ - 料亭の料理試食と塩分量推定	『料亭 川甚』 料理長 本間 勇司
第3回	11/17 (土)	- 塩分ソムリエに必要な基本知識Ⅱ 病院の減塩レシピ - 試食と塩分量推定	札幌医科大学附属病院 栄養管理センター係長 荒川 朋子
第4回	12/1 (土)	- 洋食のレシピ - 洋食料理試食と塩分量推定	『札幌グランドホテル』 総料理長 小泉 哲也
第5回	12/15 (土)	- 中華のレシピ - 中華料理試食と塩分量推定	『ホテル札幌ガーデンパレス 赤坂 四川飯店』 料理長 安藤 勝広
第6回	2019 1/19 (土)	- 塩分ソムリエに必要な基本知識Ⅲ - 試食と塩分量推定	病院管理栄養士

※各講座会議室 & 調理実習室で実施の場合は、座学と調理実習室試食の時間を入れて凡そ2時間程度。料亭・レストランでの試食・座学は1時間半〜2時間程度

主 催

一般社団法人 地域健康社会研究所

TEL&FAX 011-215-5432

MOBILE 090-5222-3143 (事務局:佐藤)

<http://chiikikenkou.net/index.html>

日本塩分量ソムリエ養成講座 受講者募集



開催日時&開催場所 (予定)

※料亭、レストラン以外の会場(試験会場)は第1回をのぞき変更になる
可能性もありますので、その際は早めにお知らせいたします。予めご了承願います。

開催回	開催日時		開催場所
第1回	9/29(土)	9:30~11:30	札幌市東区民センター大ホール、調理実習室 (札幌市東区北11条東7丁目1-1)
第2回	10/6(土)	12:00~ (90分~120分程度)	料亭 川基(札幌市中央区南7条西3丁目)
第3回	11/17(土)	13:30~15:30	札幌市東区民センター大ホール、調理実習室
第4回	12/1(土)	12:00~ (90分~120分程度)	札幌グランドホテル(札幌市中央区北1条西4丁目)
第5回	12/15(土)	12:00~ (90分~120分程度)	ホテル札幌ガーデンパレス(札幌市中央区北1条西6丁目)
第6回	1/19(土)	13:30~15:30	札幌市東区民センター大ホール、調理実習室
検定試験	2/24(日)	10:30~11:30 (60分程度)	札幌グランドホテル

検定試験

実地試験

和食、洋食、中華の塩分量
検定をしていただきます。

(第一回に限り実地試験のみ実施)

可否結果は、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いたします。

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。

締め切り

平成30年9月25日(火)

定員

80名

受講料

59,800円 (セミナー受講料、配布資料(レジュメ、冊子等)、料亭・レストラン試食会も含みます)

お振込み先／北洋銀行北7条支店 普通預金4008155 一般社団法人地域健康社会研究所

※お申込みとご入金をもちまして申込み登録をさせていただきます

学生は2割引。親子、夫婦は2人目が2割引。他に割引制度がございますので、
HPの開催要領をご覧ください。事務局にメール・FAX等で問い合わせください

検定試験料

12,000円 6回目の講座終了後に、検定試験について御案内をさせていただきます。
※検定試験受験資格者は、本養成講座修了者となります。

申し込み方法

件名に「塩分量ソムリエ申し込み」と入れて、ご氏名・ご所属・ご連絡先を記載の上、
以下のメールアドレスかFAXにお申し込みください。

メール

info@chiikikenkou.net

FAX

011-215-5432

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)

E-mail

chiikikenkou.h@gmail.com

主催／一般社団法人 地域健康社会研究所

後援／公益社団法人 北海道栄養士会

公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター

札幌割烹調理師会

公益社団法人 全日本司厨士協会北海道地方本部

公益社団法人 日本中国料理協会北海道地区本部

主催者プロフィール

一般社団法人 地域健康社会研究所

2009年に北海道大学病院(札幌市)に設置された研究部門の研究内容を引き継ぐ形で、2013年に設立。健康や医療の情報を広く国民に伝えることを目的に、全国病院食レシピコンテストを過去4年間開催し、集まったレシピを北海道新聞発行の書籍や雑誌、2018年4月からは毎週土曜日、読売新聞の医療・健康サイト「ヨミドクター」の「きょうの健康レシピ」に減塩レシピ(北海道発!病院管理栄養士アイディアレシピ)を掲載している。



北海道新聞「北海道の病院 2016」
「病院食レシピ」



読売新聞の医療・健康サイト
「ヨミドクター」の
「きょうの健康レシピ」

HPはコチラ!

[地域けんこうNet](http://chiikikenkou.net)

