

薬膳コンシェルジュ[®] 本科コース【動画クラス】のご案内

薬膳コンシェルジュ本科コース(全15回)

- ◎証の診方(見る、聞く、問う、触る)がわかり、周りにアドバイスできる
- ◎悩みに沿った薬膳(メカニズム、症例、食材、レシピ)が学べる
- ◎課題レシピの添削(8回)により、薬膳の立て方に自信がつく
- ◎薬膳を仕事に生かすためのメディア戦略が学べる
- ◎「薬膳コンシェルジュ」の資格が得られる
- ◎活躍中の薬膳研究家やシェフの調理実習がある(×2回)
→動画コースの場合、調理の様子や作り方のコツを画面で学びます

【動画クラス】の過程を修了し、
認定試験に合格すると…

*通学やオンライン
クラス同様に「薬膳
コンシェルジュ」資格
を取得できる！

*デジタル認定証を授与



薬膳コンシェルジュ本科コース認定試験までの流れ

基本的な流れは基礎コースと変わりません。提出するのものは、小テスト以外に課題レシピ、小レポート(フィードバック)が加わります。

① テキストと動画で学習

自分の好きなペースや時間で、各章の講座テキストを開きながら動画でポイントを確認したり、書き込みなどをして、深い知識を身に着けます。



② アウトプット(小テスト・レシピ・小レポート)

1章の学びが終わったら、担当チューターに質問ができるので、不明点がクリアになります。その後、小テスト・課題レシピ(添削あり)・小レポートで知識を定着させ、次章にチャレンジ！



③ 認定試験

①②を終了後、認定試験が受けられます。合格後、デジタル認定証を進呈します。
※小テストや課題レシピの提出が必須です

動画内容と提出物(小テスト・課題レシピ・小レポート)

【全14回、14本。約40～90分/回】

1回目 四診を学ぶ(自分の体質を知る～見る、聞く、問う、触る):杏仁 **小テスト**

2回目 中医学理論(五臓、六腑):杏仁 **小テスト**

3回目 薬膳素材と使い方(知っておきたい生薬、使いやすい生薬など):杏仁 **小テスト**

4回目 体質による薬膳の立て方1(気血津液のトラブル):朝岡

課題レシピ

5回目 体質による薬膳の立て方2(子ども、成人、高齢者):朝岡

課題レシピ

6回目 体質による薬膳の立て方3(五臓のトラブル):杏仁

課題レシピ

7回目 体質による薬膳の立て方4(生理痛):新井

課題レシピ

8回目 体質による薬膳の立て方5・6(冷え症・不眠症):朝岡

課題レシピ

9回目 体質による薬膳の立て方7・8(感冒・頭痛):新井

課題レシピ

10回目 体質による薬膳の立て方9・10(アトピー性皮膚炎、花粉症):朝岡 **課題レシピ**

11回目 体質による薬膳の立て方11・12(便秘・肥満):杏仁

課題レシピ

12回目 薬膳クッキング(夏に合わせたメイン・副菜・デザート):清水 **小テスト**

小テスト

13回目 薬膳クッキング(冬に合わせたメイン・副菜・デザート):清水 **小テスト**

小テスト

14回目 メディア戦略とマーケティング論:杏仁 **小レポート**

小レポート

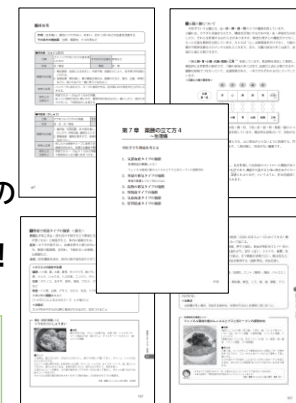
【四診を学ぶ】
 顔色が黄色いとどこが悪い？冷えると痛いのはなぜ？カゼの時の脈ってどんなもの？基本の脈の取り方も紹介するので、生活に活かしてみよう！



【薬膳素材と使い方】
 本科では、生薬を中心に紹介。煎じ方や使い方画面で確認できます♪



本科のテキスト(全162P)も通学コース同様。受講生の薬膳レシピも掲載しているので、レシピ作成の参考に！



提出するレシピは、日々作れる簡単なみそ汁やご飯でOK♪



【体質による薬膳の立て方】
 毎回、さまざまなテーマのメカニズム、症例、おすすめ食材、レシピ例をご紹介します。

学習後は、課題レシピを提出してアウトプット！チューターからアドバイスがもらえるので、さらに理解度が深まります。

【薬膳クッキング】
 本科では、夏と冬を学びます。基礎と本科を合わせ、美味しくて本格的な春夏秋冬の12レシピが揃います。



【メディア戦略とマーケティング論】
 最終回は、代表が「薬膳を仕事に生かす方法」を伝授！なつめさんも語ります♪学習後、自分なりの意見や感想を小レポートで提出してみよう。



動画クラスの講師



杏仁美友

薬膳コンシェルジュ協会代表理事。「かんたん薬膳」や「薬膳ハーブティー」のパイオニア。中医学ライターや薬膳アドバイザーとして、メディア出演多数。



新井友加里

国際中医薬膳師、国際中医師。日本中医学院の薬膳専科講師。通信教育講座「薬膳アドバイザー養成講座」同講座講師を務める。

チューター(個別サポーター)



新井友加里

国際中医薬膳師、国際中医師。日本中医学院の薬膳専科講師。通信教育講座「薬膳アドバイザー養成講座」同講座講師を務める。



朝岡せん

薬膳コンシェルジュ、薬膳茶エバンジェリスト、国際中医薬膳師。「テテリアミル」を主宰し、教室、イベント、薬膳茶のオーダー受注など幅広く活動中。



清水加奈子

フードコーディネーター、管理栄養士、国際中医薬膳師、国際中医師、調理師、犬の管理栄養。管理栄養士と薬膳家の両面からのアプローチに定評がある。

本科も一緒！バーチャル受講生



なつめさん

薬膳で家族や自分の体調管理をしたいと思って受講。基礎コースでは真面目で勤勉なイメージがあったが、本科ではどうか?! 乞うご期待♪

受講料 142,000円(税込156,200円)

受講料に含まれるもの: 講座テキスト、動画(14本)、システム利用料(小テスト、チューター費用など)、試験料、デジタル認定証

お支払い クレジット決済 / 銀行振込(一括)

どちらも手数料は申込者のご負担となります。ご了承ください

申し込み方法

協会メールアドレス inform@y-concierge.info

に、「お名前」「お支払い方法」を明記の上、お申し込みください

その他・注意点など

- お申し込み後、自己都合による返金は致しかねます。あらかじめご了承ください。
- 本講座の受講以外でのテキストや動画の一切の使用を禁じます。
- 試験に合格しなかった場合、追試代金11,000円で再試験を受けることができます。(任意)
- 動画配信はYouTubeになり、事前にGmailアドレスを設定していただくことになります。
- 動画は認定試験日までの期間中、見放題になります。
- 受講期間は、基本的に1年以内とさせていただきます(最初の動画をお送りしてから認定試験日まで)。それ以上になる場合は、事前にご相談ください。
- ご自分のペースで構いませんが、記憶の定着のために最長でも1か月に一度小テストを行うことを推奨します。
- 課題レシピ(8回)は学習の一環ですので、必ず提出してください。