

東京19期 薬膳コンシェルジュ本科コース 予定表 [231027]

2024年1月開講

| 回 | 木コース・講師 | 内 容 | 提出課題 |
|----|---------------------------|---|------------------|
| 1 | 1/20 13:00~16:00 杏仁 | 四診を学ぶ（自分の体質を知る～見る、聞く、問う、触る） 薬膳の柱である弁証も、証をしっかりとマスターできないと始まりません。 代表的な四診を学び、施膳に役立てましょう。 | |
| 2 | 2/3 13:00~16:00 新井 | 中医学理論（五臓、六腑） 気血水とならび、重要な弁証方法である臓腑弁証をマスターします。具体的な症状を学び、知識と応用力をアップさせます。 | |
| 3 | 2/17 13:00~16:00 杏仁 | 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） 生薬の特性に合わせた煎じ方や調理法を学びます。実際に試食・試飲することにより理解度を深めます。 | |
| 4 | 3/2 13:00~16:00 清水 | 体質による薬膳の立て方1（気血津液のトラブル） 気血津液の症状に合わせた弁証法、それに合った食材や生薬、養生法などを学びます。 | |
| 5 | 3/16 13:00~16:30 今藤 | 体質による薬膳の立て方2（子ども、成人、高齢者） 子ども、成人、高齢者など年齢にあわせた弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 気血津液 |
| 6 | 4/6 13:00~16:00 阿部 | 薬膳クッキング1（春の調理実習） 旬やテーマに沿った薬膳料理の実習を行います。実践で活躍している料理講師の技術やノウハウが学べます。 | |
| 7 | 4/20 13:00~16:30 新井 | 体質による薬膳の立て方3（五臓のトラブル） 五臓の症状にあわせた弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 子ども、成人、 高齢者 |
| 8 | 5/11 13:00~16:30 新井 | 体質による薬膳の立て方4（生理痛） 生理痛の弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 五臓のトラブル |
| 9 | 5/25 13:00~16:30 清水 | 体質による薬膳の立て方5・6（冷え症・不眠症） 冷えと不眠の弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 生理痛 |
| 10 | 6/8 13:00~16:30 新井 | 体質による薬膳の立て方7・8（感冒・頭痛） 感冒、頭痛の弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 冷え性・不眠症 |
| 11 | 6/22 13:00~16:00 清水 | 薬膳クッキング2（梅雨の調理実習） 旬やテーマに沿った薬膳料理の実習を行います。実践で活躍している料理講師の技術やノウハウが学べます | |
| 12 | 7/6 13:00~16:30 新井 | 体質による薬膳の立て方9・10（アトピー性皮膚炎、花粉症） アトピー性皮膚炎や花粉症などの弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | 感冒・頭痛 |
| 13 | 7/20 13:00~16:30 杏仁 | 体質による薬膳の立て方11・12（便秘・肥満） 便秘と肥満の弁証法、それにあった食材や生薬、養生法などを学びます。 | アトピー性皮膚 炎、花粉症 |
| 14 | 8/3 13:00~16:30 杏仁 | 薬膳のワークショップと総論（メディア戦略） 現場研修や課題資料をもとに、薬膳を仕事に活かすためのマーケティングやメディア戦略を学びます。 | 便秘・肥満 |
| 15 | 8/17 13:00~15:00 | 「薬膳コンシェルジュ」認定試験 | |
| | 9/7 12:00~ | 「薬膳コンシェルジュ」認定式&お食事会 | |

東京19期 薬膳コンシェルジュ本科コースのご案内

- 日時:2024/1/20~8/17 (毎週土曜)、13:00~16:00 全15回

※課題チェックない日は16:00まで

※認定式は9/7 (土) お昼、都内のレストランを予定

- スクーリング会場 (調理実習、認定試験)

<東京>

東京都港区南青山5-5-10 南青山5510 101号室 「日本スーパーフード協会 表参道オフィス」

TEL:03-6434-1133

東京メトロ 銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」より徒歩5分

- 講師

杏仁美友: 薬膳コンシェルジュ協会 代表理事、国際中医師、中医薬膳師

新井友加里: 国際中医師、国際中医薬膳師、医療通訳士、Team薬膳 代表

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

阿部正和: エステティックレストラン (イタリアン薬膳) 「ラボーテ」オーナー兼料理長

今藤さちよ: 薬膳コンシェルジュ、薬膳茶エバンジェリスト、アスリートフードマイスター

- 受講料/181,134円 (税込・15回)

※授業料、教材費、生薬・食材代、認定試験料、解答セルフチェック代、公式エプロン代、認定証代、消費税込

※受講中、オンライン講座動画が見放題

- 問い合わせ/TEL: 03-6451-1103 inform@y-concierge.info

- 申込み方法/点線下の「本科受講票」を提出後、お振込のご案内を差し上げます。____ / ____ (____) までに、下記の指定口座A・Bより選択し、受講料をお振込みください。

A: みずほ銀行 銀座支店 【普通】2804746 一般社団法人薬膳コンシェルジュ協会

B: 三菱UFJ銀行 銀座支店 【普通】0112465 一般社団法人薬膳コンシェルジュ協会

※銀行振込のほかクレジット可。

下記の点線を切り取り、____ / ____ (____) までに提出してください

「本科コース受講票」 お名前 (____)

薬膳コンシェルジュ本科コースを受講 (する ・ しない)

受講する場合:振込方法 (銀行振込 ・ クレジット)