

第9回みそソムリエ認定講座 開催要領

平成29年4月吉日

主催 一般社団法人東京味噌会館・みそソムリエ認定協会

協賛 東京都味噌工業協同組合、神奈川・埼玉味噌工業協同組合、千葉県味噌工業協同組合
栃木県味噌工業協同組合、茨城県味噌協同組合

開催日 平成29年10月27日(金)・平成29年10月28日(土) ※どちらか1日になります。
午前9時00分～午後5時00分

会場 東京農業大学 グリーンアカデミーホール
〒156-0054 東京都世田谷区桜丘3-9-31

募集人数 10/27(金) 70名、10/28(土) 70名
(申込の希望日に添えないことがあります。)

受講費用 3万3千円(消費税含む) 手づくり味噌キット(4.5kg程度)は、後日、送付します。

講座内容

- ・ みそを知る(歴史、種類、原料、表示等についての講義)
- ・ みそを作る(専門家が仕込みをしながら、ポイントごとのコツを教授)
- ・ みそを味わう(味噌の分類についての説明を受け、全国各地の味噌30数種の味見を行う)
- ・ きき味試験(味噌の判定、みそ汁の判定)
- ・ 総合解説(筆記試験に先立ち、重要な事項を改めて解説する)
- ・ 筆記試験(短答式、論文)
- ・ 試験終了後、希望者に質疑応答

※ 同じカリキュラムで行いますので、参加いただくのはどちらか1日で結構です。

講師

飯田 重次郎	一般社団法人東京味噌会館副会長 平成21年度「現代の名工」表彰
青木 敬信	栃木県味噌醤油技術会 会長 味噌製造技能士試験委員
川口 守彦	千葉県味噌技術会 味噌製造技能士1級
岸野 洋	平成15年「東京マイスター(味噌製造技術)」表彰
天野 勝幹	味噌製造技能士1級、東京農業大学醸造学修士

みそソムリエ認定協会HPからも、受講申込ができます。

<http://www.tokyomiso.or.jp/sommelier/>

第9回みそソムリエ認定講座申込書

※ 講座

10月27日金曜日	10月28日土曜日
-----------	-----------

 どちらか1日選んでください。

お名前

※

姓	名
---	---

ふりがな

※

姓	名
---	---

ご住所

※

郵便番号	-
------	---

※

※

電話番号	
------	--

※

Fax番号	
-------	--

メールアドレス	
---------	--

※

生年月日	昭和・平成	年	月	日
------	-------	---	---	---

※

職業 ○印をつけてください	会社経営・会社員・公務員・農業・自営業・自由業・主婦・学生・教育関係・マスコミ関係	
	その他 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="width: 100px;"></td></tr></table>	

お勤め先	
------	--

※

性別	男	・	女
----	---	---	---

「みそソムリエ」講座を何を見て知りましたか？						
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">ホームページ</td> <td style="width: 50%; border: none;">雑誌または新聞</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">知人からの紹介</td> <td style="border: none;">会社からの紹介</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">その他 (</td> <td style="border: none;">)</td> </tr> </table>	ホームページ	雑誌または新聞	知人からの紹介	会社からの紹介	その他 ()
ホームページ	雑誌または新聞					
知人からの紹介	会社からの紹介					
その他 ()					

※

<input type="checkbox"/> キャンセル規定を確認の上、承諾して申し込みます。(要チェック)
--

※印は、必ず御記入下さい。

※メールフォームおよびFAXにてお申し込み頂きました方には1週間以内に折り返しご連絡を致します。1週間を経過致しましても当方より連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡を頂きます様お願い申し上げます。