

## 第 10 回みそソムリエ認定講座 開催要領

平成 30 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

【開催日時】 平成 30 年 10 月 19 日（金）・10 月 20 日（土）※どちらか 1 日になります。  
午前 9 時 30 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】 10/19（金）70名、 10/20（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】 3万5千円（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
- ※ 両日とも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

## 第10回みそソムリエ認定講座申込書

※	講座	10月19日金曜日	10月20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	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		
	○印をつけてください	その他		
	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？			
	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5日(営業日)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。

この用紙はFax専用となります。Fax. 03-3669-2575  
HPよりの申込は専用メールフォームを御利用下さい。