

# 『チヨ一魅了！ 調味料の世界』

ホンモノを知る

## 日本各地で 開催する 調味料セミナー

さしすせそ+みりん

会場～セッション杉並

2025・1/25<sup>±</sup>



10:00～12:00（受付9:40～）

参加費：3,500円

場所：講座室

今年15周年を迎えた国際食学協会と「食学調味料講座」監修の下倉樹先生と一緒に日本各地で調味料セミナーを開催します。

「砂糖（さ）、塩（し）、酢（す）、醤油（せ）、味噌（そ）+みりん」の基礎調味料全てを網羅した完全版のスペシャルセミナーを企画！

※他の会場もございます。今後さらに各地で開催いたします。

### 講師プロフィール

下倉 樹（しもくら いつき）

- ・調味料エバンジェリスト
- ・一般社団法人国際食学協会理事
- ・食学調味料講座監修
- ・メーカー見学全国250件以上  
（2024年10月現在）
- ・神戸市在住 ・3児の母



「食べたものが心もつくる」この言葉をきっかけに、食の大切さに気づき、学びをスタート。数年の活動を通じて、食の大切さを伝えるには、まず調味料に目を向けることが重要だと感じ、伝道師としての活動を決意。全国各地の現場を巡り、製品のストーリーも含めた選び方とその魅力を伝えている。受講者、延べ20,000人以上。



大阪会場

2025/2/15<sup>±</sup>

10:00～12:00  
クレオ大阪中央



愛知会場

2025/3/1<sup>±</sup>

10:00～12:00  
愛知県名古屋市内

【お申し込み・お問い合わせ】

一般社団法人 **国際食学協会**

☎ 0120-490-063

9:30～18:00

メール：info@shokugaku.net

