



日本野菜ソムリエ協会 認定  
料理教室

## 認定料理教室 限定 割引特典あり!!

講師として、素材の本質を掴んでおくために・・・

パスタやオリーブオイルなど、とても身近な存在となったイタリアの食材たち…。教える立場だからこそ、ただ「知っている」だけではなく、より深く正確に理解し、その魅力を語れ、正しい選び方まで身につける。一度、体系的に学んでみませんか？

イタリア料理をもっと深めるための一歩に...

イタリアフード協会認定 IFAスペシャリスト養成講座



パスタを使い分ける意味や、美味しさを引き出す組み合わせなどを深めたい!

IFAパスタスペシャリスト養成講座 渋谷1期講座

【日程】2013年3月3日(日)

講座の詳細はコチラ <http://italiafood-s.jp/contents/hp0041/index.php?No=72&CNo=41>



価格ではわからない本当のクオリティの違いから、産地や品種による特徴の違いやその使い分けのポイントまで、深めたい!

IFAオリーブスペシャリスト養成講座 渋谷4期講座

【日程】2013年3月30日(土) 31日(日)

講座の詳細はコチラ <http://italiafood-s.jp/contents/hp0040/index.php?No=63&CNo=40>



**認定料理教室 限定 特別割引価格 ¥43,050 (通常価格¥48,300)**

・特別価格でのお申込みの際は、クーポンNo.が必要になります。クーポンNo.は野菜ソムリエの料理教室ナビ:マイページでご確認下さい。講座の詳細、お申込みは、イタリアフード協会HPからお願い致します。

イタリアフード協会では、単一の素材だけの探求でなく、様々なイタリアフードについて学び、広い視野で食の活動ができる人材を育成していきます。

- ・素材ごとに、ベースとなる知識を身につける。
- ・素材の持つクオリティの違いを理解し、自ら素材を選ぶことができる。
- ・素材を毎日の暮らしに活かし、その魅力を発信していける人材の育成。

複数の素材について理解を深めていくことで、イタリア食材全体の魅力を伝えていくことができる人材の育成と活躍のサポートを目指しています。

「オリーブ」「パスタ」「ワイン」「チーズ」「カフェ」「生ハム」「バルサミコ酢」

問合せ

IFAスペシャリスト養成講座事務局(フードディスカバリー株式会社内)

TEL : 03-5459-8185 担当 : 中谷(なかや)・岩田 E-mail : italiafood-s@fooddiscovery.jp