



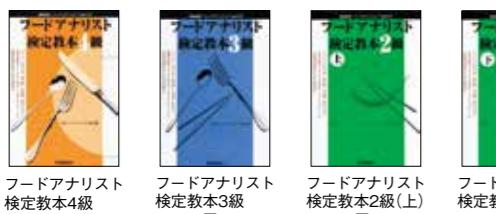
食の情報の専門家
社)日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
0120-650-519 (受付 平日 9:00 ~ 18:00)
FAX: 03-3265-0519 E-mail: info@foodanalyst.jp

<http://www.foodanalyst.jp/>

出版物

※価格はすべて税込です。



A small image of the book cover for the Food Safety Inspector (Food Analyst) Level 4 Exam Manual, showing a person in a white lab coat and a magnifying glass.



感で楽しむ食 296 円	初級フードアナリスト 検定問題集 1,260 円	フードアナリストが選ぶ 横浜中華街の名店 1,500 円	真鍋と学ぶ! フードアナリスト入門 楽しい食の世界
-----------------	--------------------------------	------------------------------------	---------------------------------



食の情報の専門家

(社)日本フードアナリスト協会 Japan Food Analyst Association

フードアナリストとは…

「食の情報」の専門家。
飲食店情報は元より食材、食品、飲料等
食を取り巻くあらゆる情報を受信、収集し、
読み解き、発信する食の情報を扱う
プロフェッショナルである。



- 1 安全情報 4 うまいもの情報 7 味覚情報
2 栄養情報 5 鮮度情報 8 旬情報
3 新商品情報 6 調理情報 9 食材情報
の9つです。

平均年齢

女性 31.7 歳
男性 36.8 歳

*学生からシニアの方まで幅広く取得しています。

フードアナリストの職業は?

会社員 33%
学生 31%
主婦 18%
自営業・ライター 14%

(2016年6月現在)

特徴

- ◆ 食の事を学ぶのが好き
- ◆ 情報発信能力が高い
- ◆ 様々な業界に勤務している
- ◆ 新しい物に興味
- ◆ 流行に敏感



会員数

正会員 13,000 名
準会員 15,000 名

[フードアナリスト®合格率]
4級 (検定試験 60%)

フードアナリスト®は
食のトレンドリーダーとしての資質を持っています。

フードアナリストってこんなひと!

● 趣味

- ◆ 食べ歩き
- ◆ 健康志向
- ◆ 習い事全般好き
- ◆ 自分磨き
- ◆ 情報発信

● 男女割合

女性 62%
男性 38%

● どこに住んでいる?

関東圏 63%
関西圏 11%
その他 26%

日本フードアナリスト協会は、食、食文化を中心に
<食>に関わる幅広い知識・教養を身につけた
フードアナリストを認定および育成を目指します。
そして、最終ユーザー側の見地に立った食文化に対する高い意識を啓蒙し、
料理飲食店・生産者への感謝、尊敬の念を持って
飲食店・生産者の発するメッセージを理解でき得る人材を
輩出することを目的に設立されました。

設立 2005年11月21日

FOODANALYST



(社)日本フードアナリスト協会設立趣旨 フードアナリストを育成・認定

理事長 横井 裕之

フードアナリスト資格は「食の情報」の専門家資格として誕生しました。フードアナリスト資格の最大の特徴は、「食にまつわる全ての事」を体系的に専門的に学ぶことができる、という点にあります。「食にまつわる全ての事」とはすなわち「食の情報」のことです。フードアナリストの学習は、日本の食文化を中心に、世界の料理の特徴、テーブルデザイン、礼儀作法とマナー、ホスピタリティ、薬膳、文学作品や映画、絵画の中の食、茶道や華道、香道、書道の初步にまで至ります。食・食空間に関する事を、幅広く学習し、検定試験を実施して、認定するという試みは過去にもありました。しかし最終ユーザー、すなわちレストラン利用者や食品の消費者自体を育成・啓蒙することにより、フードビジネスにとって全く新しい「有用なプロフェッショナル」を輩出しようという試みは日本初の事です。インターネットが安価で高品質に、誰でも簡単に利用できる時代の中で、食の分野における「プロデュースができるコンシューマー」＝「プロデューサー」としての立ち位置を持ったフードアナリストへのニーズは、今後ますます広がると予想されます。

フードアナリストを通じた消費者の健全な育成

全国のレストラン、名産品、食材などを発掘し、地域振興の一助となる運動

フードアナリストを通じて日本の食・食文化の情報発信と、日本の食についての理解の促進

「選食力」「外食育」「味覚教育」を中心とした食育活動の推進

「美食」ではなく、「敬食（けいしょく）」の精神の啓蒙

フードアナリストに期待する



(社)日本フードアナリスト協会 試験委員
東京農業大学名誉教授 農学博士

川端晶子

「食に対する感性」とは食を構成する総合的な成果と、それを評価する人間の内的基準のレベルとの対応である。フードアナリストは常に自らの感性を磨き、自らを向上させていただきたい。また、「食の営み」とは生きとし生きるものすべてに与えられた「生の営み」であり、人間に於て「食」は生理的意義をもつ縦糸と精神的意義をもつ横糸の織り成す「人間学」の原点である。食べることの理念を古今東西の「食の名著」をひもといて、自らの教養を高められるよう期待したい。



(社)日本フードアナリスト協会 試験委員
「トマス・アンド・チカラシ（株）」代表取締役
「チカラシ・アンド・カンパニー（株）」代表取締役

力石寛夫

『心や気持ちを込めない仕事はサービスではなく、単なる作業に過ぎません』現代の日本社会は物質的・技術的・経済優先で、日本人が本来大切にしてきた優しさがなくなっています。つまり、サービスの原点であるホスピタリティ、わかりやすく言い換えれば「思いやり、心遣い、親切心、心からのおもてなし」がおろそかになって見失われがちになっているのです。豊かな食文化の時代だからこそ、ホスピタリティをお互いに共有すべきだと思います。フードアナリストには「もてなしの心」を忘れず、食の世界で飛躍してほしいと願っております。

(社)日本フードアナリスト協会 検定試験委員

力石 寛夫 トマスアンドチカラシ株式会社 代表取締役
川端 晶子 東京農業大学 名誉教授
藤原 浩 Office FLAIR 代表
佐藤 浩 学校法人食糧学院 理事長学院長
茂木信太郎 亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科 教授
三成 由美 中村学園大学栄養科学科 教授
梶原 景昭 国士館大学 21世紀アジア学部 教授・学部長
梁 樹能 株式会社ホテルオーカー東京 取締役 中国調理名譽総料理長
近藤 紳二 株式会社日黒雅叙園 執行役員 総料理長

毛塚 智之 株式会社パレスエンタープライズパレスホテル大宮洋食
レストラン統括料理長
横川 潤 文教大学国際学部国際観光学科 准教授
斎藤 美穂 (有)ミホ・シェフ・ショコラティエ 代表取締役
廣寄 明博 学校法人食糧学院 キャリアセンター センター長
徳江 優明 エフティビーエス株式会社 代表取締役
小林三智子 十文字学園女子大学 人間生活学部 食物栄養学科 教授
大越 ひろ 日本女子大学 家政学部食物学科 元教授 農学博士

食・食文化をあらゆる角度から学ぶ

フードアナリスト学

フードアナリストとは

フードアナリストのカリキュラムでは、普段何気なく接する食材や最新のレストラン、食文化、食のトレンド情報を体系的に学んでいきます。

資格の取得は4級からスタートします。

4級のカリキュラムでは、「食の情報」のプロに求められる基礎的な知識はもちろん、世界各国の料理の特徴、食材、飲料、食の安全性、レストランの格付け機関、食の名言・格言、菓子・パンの種類や、レストランでの英会話・英単語・テーブルマナーなど、食・食空間に関する、知識・教養を学んでいきます。

食をあらゆる角度から勉強したフードアナリストは、食のあらゆるシーンで活躍しています。最上級資格であるフードアナリスト1級では、高いレベルのテイスティング能力が求められます。

フードアナリストは消費者目線でレストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」を持った「食の専門家」の資格です。

特に「個別のレストランや食材、食品」についての歴史、背景、独自性、比較、評判やトレンドなどを総合的に解説できるところに特徴があります。

一定のルールに従ってレストランや食材、食品を調査して中立・公正な立場から「格付け」評価レポートを作成することもフードアナリストの重要な仕事です。



学習分野

※一例

01 インテリア

- アジアの食器 2級
- インテリアとテーブルデザイン 3級
- 食空間の演出 4級

02 マネジメント

- フードアナリストプランディング論 1級
- フードアナリスト教育論 1級
- 飲食店プロデュース論 1級
- マーケティングとレストラン経営 2級
- 食空間の法律 2級

03 認定・認証

- 食の安全性基準 1級
- 世界の食品認定制度 1級
- フードアナリスト概論 1級
- 格付けの考え方 4級

04 マーケティング

- ミステリーショッパー論 1級
- フードアナリストと調査 1級
- 商品開発論 1級
- 外食産業論 1級

05 文化

- 食文化史 1級
- 世界の料理店 1級
- フードアナリスト観光概論 1級
- フードアナリストメディア論 1級
- 環境食文化論 1級
- 日本の伝統食文化 2級
- 有名店の歴史と特徴 2級
- 食育 3級
- 食と芸術・文化 3級
- 日本の伝統と食文化 3級
- 地球環境と食 3級
- 食空間の知識と教養 4級

06 サービス

- ホスピタリティ 3級
- サービスとテーブルマナー 4級

07 味覚

- 食の感覚と表現 1級
- 味覚と官能検査 1級
- 美学学 1級

08 コミュニケーション

- フードアナリスト食事作法論 1級
- 食空間での表現力 2級
- 中国語 2級
- 仏語 3級
- 英語 4級

09 飲料・食品

- 日本の飲料・食品メーカー 1級
 - 世界の飲料・食品メーカー 1級
 - 食品調理機能学 1級
 - 中国茶・日本茶・紅茶 2級
 - 日本とアジアの銘酒 2級
 - アジアの食事情 2級
 - 漢方と薬膳 2級
 - 調味料と香辛料 2級
 - 日本の調理法・調理用語 2級
 - 日本各地の名産品 2級
 - ワインとチーズ 3級
 - 食と栄養 3級
 - ヨーロッパ菓子 3級
 - 菓子・パン 4級
- 他

資格取得のメリット

幅広い知識を身につけたフードアナリストは食に関する様々な分野で活躍しています。食の業界への就職はもちろん、飲食店マネージャー、飲食店経営者、料理研究家、料理教室講師、フードジャーナリスト、フードライター、飲食店舗企画設計、飲食専門コンサルタント等、食の業界で活躍する近道となります。最近では資格手当などの対象資格になるなど、食品・流通関係企業での資格導入も進んでいます。

1級 フードアナリスト

- ◆大学、短大、専門学校講師・コンサルタント

認定フードアナリストの最上級資格。「食・食文化」を中心に幅広い教養を身につけた人に与えられます。

2級 フードアナリスト

- ◆フードライター・レポーター・認定講師

認定フードアナリストの上級資格。英語・仏語に加え中国語も身に付けています。

3級 フードアナリスト

- ◆商品開発・アドバイザー・食育講師

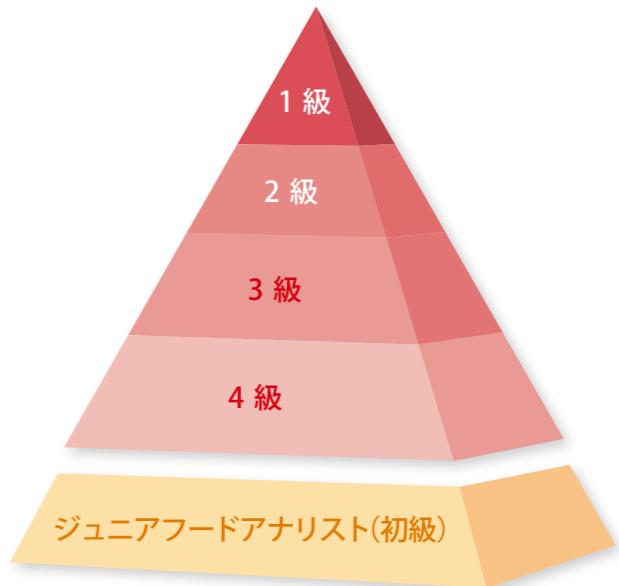
認定フードアナリストの中級資格。英語に加え仏語も身に付けています。

4級 フードアナリスト

- ◆覆面・モニター調査員、プロガード

認定フードアナリストの基礎資格。フードビジネスにかかる仕事に直接役立つ知識を学びつつ、マナーや料理に関するベーシックな知識など「食・食文化」への教養・造詣を深めます。英語力も身につけています。

※資格の取得は4級から可能です



ジュニアフードアナリスト(初級)

認定フードアナリストの入門資格。正しい「食・食文化」、食文化の教養を体系的に身につけ、現代社会における「食」の楽しさを理解していきます。食べることの好きな人、フードビジネスに興味のある人はもちろん、教養を広げたい人の入門クラスです。

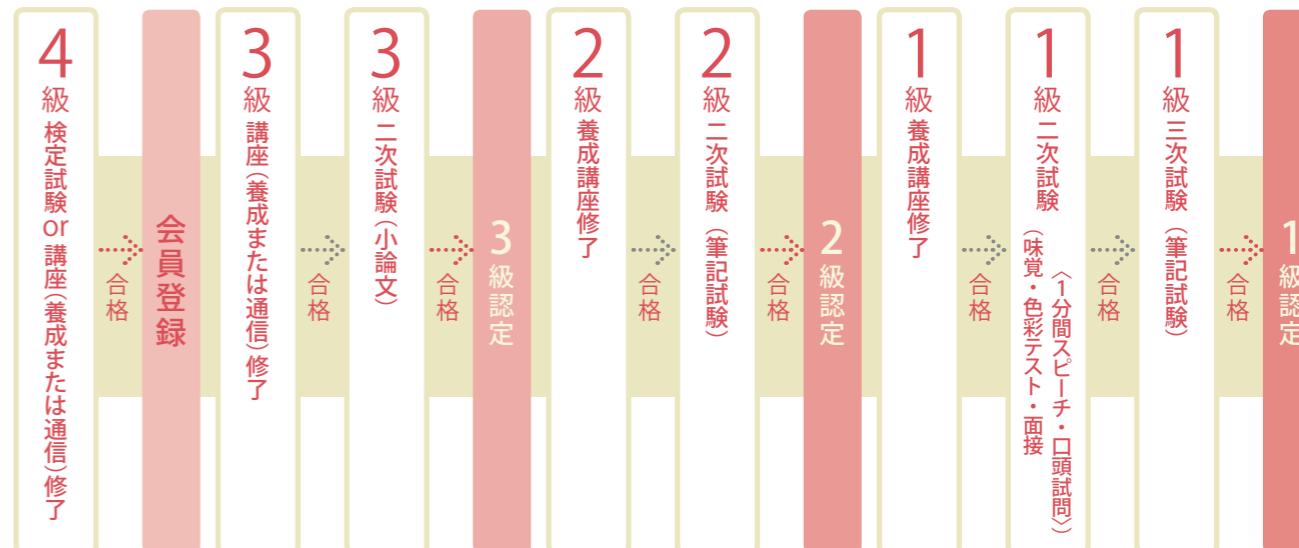
取得方法と取得の流れ

フードアナリスト4級を取得する3つの方法



いずれの方法で取得をしても、フードアナリストになることができます。4級からスタートし、3級、2級、1級へとステップアップしていきます。食に興味のある方から、食にかかる専門の方まで幅広く学習されています。3級以上の上級資格については、養成講座または、通信講座を修了後、2次試験を受験し、合格を目指します。

資格取得方法と取得の流れ



活躍の場、広がる。

企業

マーケティング、商品プロデュース、マーチャンダイザー、メニュー開発、レストランコンシェルジュ、コンサルティングなど、フードアナリストの知識を活かし活躍しています。



コメンテーター

テレビやラジオのコメンテーターとして活躍するフードアナリストもいます。食に関するプロの意見が広く求められる時代となっています。



独立開業

ミステリーショッパー事業、レストラン開業プロデュース、クッキングスクールにて講座開発、フードライター、地域の食に関連したプロデューサーなど、フードビジネス全般に道が開けます。

講 師

大学、認定校、カルチャーセンター、各種セミナー、企業研修の場で講師として活躍しています。料理教室等で認定校としてフードアナリスト講座を開催することができます。



グループインタビュー、アンケート調査、ミステリーショッパー、ブログによるレストラン・新商品紹介など、様々な案件に、参加していただくことが可能です。さらに、上級資格になれば雑誌への執筆、テレビ、ラジオのコメンテーターなど実力を求められる仕事にかかるチャンスも増えます。資格取得後も、会員向け講座で仕事に活かせる知識や教養を身につけることができます。



ミステリーショッパー 調査

調査スタッフが実際に店舗に赴き、一般のお客様のように装い、サービスを受けて、その結果をレポートにまとめるサービスです。店舗スタッフは調査であることを知らないため、一般のお客様目線での接客スキルやサービスのチェックが可能になります。その結果、店舗側からでは気づきにくい課題を抽出し、解決に導くことで、顧客満足度を上昇させ、集客力を向上させるものです。

ジャパン・フード・ セレクション 食品・食材評価制度に参加

業界関係者ではない、消費者であるフードアナリストが日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮し、アンケート調査・1次審査・2次審査・最終審査を経て賞を決定します。商品開発研究会に入ると、審査会に参加が可能。日本初の食品・食材評価の一端を担うことができます。



異性が取得していたら 魅力的だと思う検定



女性が取得してたら魅力的な資格 BEST5

1位 TOEIC	27.5%
2位 秘書検定	15.5%
3位 アロマテラピー検定	14.0%
4位 ソムリエ	13.0%
5位 フードアナリスト	11.0%

出典：C-NEWS 編集部



「食」を楽しむための
さまざまな基礎的な知識を身につける
フードアナリストのスタート地点。

消費者として、知っておくと役立つ
正しい知識を身につけることで、
日常生活をより豊かにすることができます。

自分のペースに合わせて 3 つの取得方法が選べます

※2014年4月～のカリキュラムです。時間・価格等時期により変更することもございます。※詳細は協会HPをご確認下さい。

短期集中で取得したい人向け

4 級 養成講座

(社)日本フードアナリスト協会が認定した講師陣による養成講座で一定のカリキュラムを修了し修了試験に合格することによって取得できます。

■受講日	毎月随時開催
■会 場	札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡
■期 間	1日間
■費 用	41,040 円 (税込) ※教本・問題集・修了試験料込

＜受講内容＞

指定会場にて、1日間指定のカリキュラムの講義を受けていただきます。

受講後、修了試験を受けていただきます。

■時間 9:30～18:30

受講内容

- 第1章 フードアナリスト序章
- 第2章 食空間コミュニケーション
- 第3章 食空間の知識と教養
- 第4章 葉子・パン
- 第5章 サービスとテーブルマナー
- 第6章 食空間の演出

修了試験

級	出題形式	合格ライン 正解率
4級	選択問題45問	70%

自分のペースで、じっくりと 学習したい人向け

4 級 通信講座

添削問題を提出して一定の成績を修めれば合格いたします。試験会場に行って、検定試験を受ける必要がない取得方法です。

■期 間	4ヶ月
■費 用	52,920 円 (税込)

1ヶ月目

- TEXT 01
第1章 フードアナリスト序章
第2章 食空間コミュニケーション

- TEXT 02
第3章 食空間の知識と教養①

2ヶ月目

- TEXT 03
第3章 食空間の知識と教養②

- TEXT 04
第4章 葉子・パン

3ヶ月目

- TEXT 05
第5章 サービスとテーブルマナー

- TEXT 06
第6章 食空間の演出

4ヶ月目

- 【格付けレポート】
「フードアナリスト格付けレポート」を提出

合 格

会員登録

資格認定



価格:1,543 円 (税込) 価格:1,728 円 (税込)

認定証・正会員登録について

4級合格後、「フードアナリスト」の認定証発行および登録には、(社)日本フードアナリスト協会への入会手続きが必要です。

■登録入会金(初年度のみ) 16,200 円(税込)

■年会費 10,800 円(税込)

※次年度以降の年会費 10,800 円(税込)



■フードアナリスト資格認定に関する注意事項

スタートは4級から上級資格を取得するためには受験する、1つ下の「級」を持っていなければ受験資格がありません。フードアナリスト2級を受験するためには、受験時にフードアナリスト3級資格を持っていなければフードアナリスト2級の受験資格がないこととなります。

■会員特典については16ページをご覧ください。

学習内容

第 1 章

- フードアナリスト序章
- 格付けの歴史
- 世界の代表的な格付け機関
- フードアナリスト倫理規定

フードアナリストとは、フードアナリスト学や資格取得者がどのようなことをしているのかなどをお話しします。

第 2 章

- 食空間コミュニケーション
- 日本語の正しい使い方
- 食空間の英語
- 食空間の単語 (食品・飲料・その他)

レストランでのコミュニケーションの取り方やレストランで簡単に使える「食空間の英会話、英単語」まで幅広く学びます。

第 3 章

- 食空間の知識と教養
- 日本料理
- 中国料理
- アルコール
- 西洋料理
- その他の国の料理
- 食材による植物と花言葉

日本料理の歴史や現代の郷土料理まで学び、西洋料理、中国料理など各国料理へと進みます。様々な食材の旬や特徴、アルコール、文学や食空間にまつわる花言葉など幅広く、食事が楽しくなる知識が得られます。

第 4 章

菓子・パン

- 洋菓子の分類・種類
- 日本の菓子の歴史
- パンの種類・歴史

生地別分類による様々な世界各国の洋菓子や、お菓子にまつわるエピソードや由来を学び、世界各国のパンの種類や製法についても学習します。

第 5 章

- サービスとテーブルマナー
- ホスピタリティ、サービス
- プロトコールとエチケット
- 各国のテーブルマナー

ホスピタリティとは何か?サービスとの違いを学びます。また、日本料理や西洋料理、中国料理など各国のテーブルマナーや、箸の使い方、食事の作法についても学習します。

第 6 章

- 食空間の演出
- テーブルデザインのポイント
- テーブルマナーの歴史
- 洋食器ブランドの特徴と歴史
- インテリアによる食空間の演出

各国のテーブルデザインやインテリアについて学びますので、「居心地のいい食空間」を演出するための知識を身につけることができます。

問題にチャレンジ

問. 次のうち緑黄色野菜として、誤っているものを答えてください。

1. 白菜 2. 南瓜 3. 人参 4. 春菊

答え 1

「緑黄色野菜」とは、色が濃くカロテンなどの栄養分を多く含む野菜。白菜は、淡色野菜に分類される

問. 次の文章は、日本料理における箸の使い方のタブーについて説明したもので、誤っている文章を答えてください。

- 刺し箸とは、芋の煮付けなど料理を2本の箸で突き刺して食べることをいう。片方の箸の先で刺してはさむのなら、マナー違反にはならない。
- 渡し箸とは、料理の器の上に箸を渡しかけて置くこと。
- すばら箸とは、箸を指揮棒のように振り上げてしまうこと。
- 涙箸とは、汁をたらしながら箸で料理を取ることをいう。汁がたれるものを取る場合は取り皿を添える。

- 答え 3
箸を指揮棒のように振り上げてしまうのは、振り上げ箸の説明。

講師紹介

lecturer
001 青柳崇子
主任講師

食と食空間のトータルライフプロデュース、アンチエイジング、食育を意識し、菜膳料理を取り入れた、メニュー開発からフード&テーブルコーディネートに至るまで、健康で豊かな暮らしをテーマに、21世紀のライフスタイルを提案中です。企業や飲食店のメニュー開発、住宅展示場のテーブルコーディネートや、「めざましテレビ」をはじめとし、TV、雑誌においても、メニュー提案から調理、フードスタイリングに至るまでのトータルコーディネートを担当している。

lecturer
003 高野志津

K-MIX (FM 静岡) の局アナを経て、地元仙台でフリーアナウンサーになる。2003年から2008年まで、DateFM (FM 仙台) の朝のワイド番組「ワンダーワーク」のパーソナリティーを勤める傍ら、2005年から、楽天イーグルスの初代スタジアムDJとしても活動。

SENDAI

lecturer
005 小野茜
主任講師

フレンチカフェでの店舗運営を経験後、渡仏。フランス食文化や生活スタイルに触れ食への興味を抱き、帰国後フードアナリスト1級取得。現在は認定講師として大学・専門学校での講義や、各メディアへ女性目線で“食のスタイル向上”に関わる情報を発信中。

lecturer
007 高木奈穂

平成3年に(株)neatを設立しマナーやおもてなしをテーマに人材育成、各分野の専門家から食に関する知識を学ぶ飲食セミナーベントの企画運営、商品開発販売促進を展開。食空間を豊かにする講演活動や専門知識を持つフードアナリストの養成に力を注ぐ。

KUMAMOTO

lecturer
002 坂本萌美

料理教室「口福塾」を立ち上げ、食育を始めたのは、日本の食文化が本来の良さを失った、と感じたから。食が日本の未来を変えると信じ、「簡単おいしいママの味」をテーマに、それが現代の「おふくろの味」に繋がるよう、サイト等にレシピを提供、イベントも多数手がけている。

OSAKA

lecturer
004 菓 洋子
主任講師

長年の医療美容内科・皮膚科での経験を生かし、「内面美容と、食による美しく健康な体作り」の情報発信を目指し独立。フード系講師・雑誌ライターのほか、自社では食品系通信販売代行やポータルサイトの運営を手がける。



4級で学んだ基礎をベースに、
多角的、専門的な食の知識を深める。



価格:2,160円(税込) 価格:2,160円(税込)

自分のペースに合わせた2つの取得方法

短期集中で
取得したい人向け

3級養成講座

■期間 2日間(修了試験 前半・後半)

■費用 76,680円(税込) ※教本・問題集・修了試験・二次試験(小論文)料込。

※前半・後半どちらかでも受講可能。

前半(1日目)

- 第1章 食育
- 第2章 食空間コミュニケーション
- 第3章 ホスピタリティ
- 第4章 食と栄養
- 第5章 ワインとチーズ

後半(2日目)

- 第6章 ヨーロッパ菓子
- 第7章 食と芸術・文化
- 第8章 インテリアとテーブルデザイン
- 第9章 日本の伝統と食文化
- 第10章 地球環境と食生活

修了試験 前半
(各20分20問)修了試験 後半
(各20分20問)

↓

3級二次試験(小論文 1200字以上)

合格・認定



通信講座修了

学習内容

第1章 食育

- 食育とは
- 食事のバランス
- 日本の食糧事情

第4章 食と栄養

- 栄養素とは
- 栄養と健康
- 食品と栄養価

第2章 食空間コミュニケーション

- 食空間のフランス語
- フランス料理のソースと郷土料理

第5章 ワインとチーズ

- ワイン
- チーズ

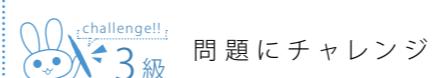
第3章 ホスピタリティ

- ホスピタリティ文化
- ホスピタリティとサービス

第6章 ヨーロッパ菓子

- ヨーロッパ菓子の歴史
- ヨーロッパ焼菓子の種類
- ヨーロッパ菓子とティー

※2014年4月へのカリキュラムです。時間・価格等時期により変更することもございます。
※詳細は協会HPをご確認下さい。



問題にチャレンジ

問. 次のフランス語で、貝類の単語を答えてください。

1. cabillaud
2. saint-jacques
3. thon
4. sole

答え 2

- 1) 鮭
- 2) 帆立貝
- 3) 鮪
- 4) 舌平目

問. 次の映画と象徴的に出てくる食品との組み合わせのうち、誤っているものを答えてください。

1. 「アメリ」 : クレームブリュレ
2. 「クレイマー、クレイマー」 : チョコレートマフィン
3. 「ローマの休日」 : ジェラード
4. 「グッドバイレーニン」 : コカ・コーラ

答え 2

「クレイマー、クレイマー」では家庭を顧みず仕事一筋の生活を続けてきたために、ある日突然妻に別れを告げられた夫が、一人息子を育てるために奮闘する話で、料理の苦手な父親が息子にフレンチトーストを作つてあげる有名なシーンがあります。

添削問題を提出して一定の成績を修めれば二次試験の受験資格を取得できます。

自分のペースで、じっくりと
学習したい人向け

3級通信講座

■期間 6ヶ月

■費用 69,120円(税込)

※別途二次試験料(小論文)8,000円(税込)がかかります。

1ヶ月目

TEXT 01 第1章 食育

TEXT 02 第2章 食空間

4ヶ月目

TEXT 07 第7章 食と芸術・文化

TEXT 08 第8章 インテリアとテーブルデザイン

2ヶ月目

TEXT 03 第3章 ホスピタリティ

TEXT 04 第4章 食と栄養

5ヶ月目

TEXT 09 第9章 日本の伝統と食文化

TEXT 10 第10章 地球環境と食生活

3ヶ月目

TEXT 05 第5章 ワインとチーズ

TEXT 06 第6章 ヨーロッパ菓子

6ヶ月目

【格付けレポート】



FOODANALYST
2級
食の専門家を目指し、
高度な教養を身につける



2級 取得方法

(社)日本フードアナリスト協会が認定した講師陣による養成講座で一定のカリキュラムを修了し修了試験に合格することによって二次試験の受験資格を取得できます。

2級養成講座

前期(1日目)

第1章 アジアの食事情
第2章 食空間コミュニケーション
第3章 アジアの食器
第4章 漢方と薬膳

前期(2日目)

第5章 調味料と香辛料
第6章 日本の伝統食文化
第7章 日本の調理法・調理用語

修了試験 前期(各40分40問)

後期(1日目)

第8章 日本各地の名産品
第9章 中国茶・日本茶・紅茶
第10章 日本とアジアの銘酒
第11章 有名店の歴史と特徴

後期(2日目)

第12章 食空間での表現力
第13章 マーケティングとレストラン経営
第14章 食空間の法律

修了試験後期(各40分40問)

2級二次試験 受験資格取得

2級二次試験

2級二次試験を受験して合格ラインを超えていれば合格となります。



合格・認定

科目	出題形式	合格ライン 正解率
A(第1章～7章)	選択問題35問／記述問題15問 合計50問	70%
B(第8章～14章)	選択問題35問／記述問題15問 合計50問	70%

学習内容

第1章 アジアの食事情

■中国料理 ■韓国料理 ■タイ料理

第2章 食空間コミュニケーション (中国語編)

■中国語の基礎
■中国語のレストランでの会話
■メニュー・食材の中国語

第3章 アジアの食器

■日本の食器 ■中国・その他の国食器
■陶器以外の食器 ■箸

第4章 漢方と薬膳

■漢方とは ■薬膳

※2014年4月～のカリキュラムです。時間・価格等
時期により変更することもございます。

※詳細は協会HPをご確認下さい。

第5章 調味料と香辛料

■塩 ■砂糖 ■酢 ■醤油
■味噌 ■香辛料

第6章 日本の伝統食文化

■年中行事と縁起食 ■和菓子

第7章 日本の調理法・調理用語

■調理方法 ■日本料理・調理用語集

第8章 日本各地の名産品

■和牛 ■和豚 ■和鶏 ■野菜と魚介

第9章 中国茶、日本茶、紅茶

■日本茶、中国茶、紅茶の違い
■日本茶 ■中国茶 ■紅茶

第10章 日本とアジアの銘酒

■日本酒 ■焼酎 ■中国のお酒

問. 年中行事や節句に、その季節折々の食材を取り入れた料理とともに「まつりの馳走」としてふるまわれたものとして誤っているものを1つ答えてください。

1. 餅 2. 酒 3. 金団 4. 赤飯

答え 3 金団は「おせち」

Challenge!! 2級 問題にチャレンジ

問. 代表的な韓国料理「サムギョプサル」として正しいものを1つ答えてください。

- 豚バラ肉(三枚肉)の焼肉
- 牛カルビの焼肉
- 豚カルビの焼肉
- 激辛の鶏肉料理

答え 1) カルビケイ 2) テジカルビ 3) ブルタク



FOODANALYST
1級
フードアナリストの最高資格
高いレベルのテイスティング能力や
食・食文化のあらゆる分野で
食をプロデュース・コンサルティングする
能力を身につける



1級 取得方法

1級養成講座

フードアナリスト1級では、高いレベルのテイスティング能力が求められ、2級までに学んだ学問体系を基に更なる専門性と応用力が求められます。味覚検査もその一つです。「おいしい」「まずい」は、人種や家庭環境などで個人差があつて論ずることはできませんが、「どんな味がするか」ということは、フードアナリスト1級では正確に把握して表現ができなければなりません。

I部(1日目・2日目)
II部(3日目・4日目)
III部(5日目・6日目)

I部・II部・III部 各部 修了試験(30分40問) 合計120問／7割以上正解

1級二次試験 受験資格獲得

味覚テスト、色彩テスト、面接(1分間スピーチ／口頭試問)

1級二次試験

■費用 7,560円(税込)

二次試験	問題数・内容	合格ライン
味覚テスト	8問(五味+蒸留水)	6問以上
色彩テスト	5問(52色のカラーカードより出題)	4問以上
面接(1分間スピーチ／口頭試問)	50点満点／5問 100点満点	105点以上(口頭試問は3問以上)

味覚・色彩・面接それぞれ合格点をクリア

1級三次試験 受験資格獲得

1級三次試験

筆記試験	記述式問題もあり(合格基準:7割以上の正解)
試験日	年間2回実施
検定料金	1科目5,400円(税込)
申込	科目ごとの申し込みが必要になります。
A(第1章～第5章)	選択問題30問／記述問題10問／論述2問 計42問
B(第6章～第11章)	選択問題30問／記述問題10問／論述2問 計42問
C(第12章～第16章)	選択問題30問／記述問題10問／論述2問 計42問
D(第17章～第22章)	選択問題30問／記述問題10問／論述2問 計42問

※三次試験の結果は科目ごとに合否が出ます。不合格の科目は再度三次試験を受ける必要があります。
※受験資格取得後、原則として各科目、2年以内に合格できなければ受験資格が失効します。

合格・1級認定

※二次試験・三次試験不合格の場合、次回以降の1級講座で再受講可能。合格している試験は免除となります。
(例:養成講座合格 二次試験合格 三次試験不合格 ⇒ 次回の1級試験で3次試験のみの合格で1級認定となります。養成講座 二次試験免除)

学習内容

第1章 フードアナリスト概論

■フードアナリストとは
■金融業界の信用格付けの考え方
■海外におけるレストランガイドブック&評価

第2章 食の感覚と表現

■味覚について ■五感について
■味の表現

第3章 フードアナリスト食作事法論

■マナーとは何か ■マナーの基本
■身だしなみ
■フードアナリストとしての恥ずかしくないふるまい

第4章 食文化史

■日本の食文化史 ■日本料理の哲学
■日本料理の歴史 ■関東料理・関西料理

第5章 世界の料理店

■飲食店にまつわる食文化
■歴史に残る有名店と流行店

第6章 ミステリーショッパー論

■ミステリーショッパー調査レポート作成
■ミステリーショッパー調査設計

第7章 飲食店プロデュース論

■飲食店のプロデュースとは
■プロデュースする

第8章 商品開発論

■商品開発 ■メニュー開発
■セールスプロモーション

第9章 外食産業論

■外食産業の特徴 ■数字で見る産業構造
■外食産業40年の軌跡

第10章 フードアナリストプランディング論

■フードアナリストとブランド
■セルフプロデュース

第11章 フードアナリスト教育論

■教育とは何か ■講師として表現する

第12章 日本の飲料・食品メーカー

■食品加工業の特色
■加工食品生産と食品・飲料企業の実態

第13章 世界の飲料・食品メーカー

■世界の食と食品加工

■世界の主要な食品企業

第14章 フードアナリスト観光概論

■観光とフードツーリズム
■国際観光の動向 ■食と地域復興

第15章 フードアナリストメディア論

■食情報論

第16章 フードアナリストと調査

■マーケティングリサーチ
■調査の実施 ■データの統計解析
■マーケティング活動における調査

第17章 美味学

■美味学の起源 ■食心理学
■調味文化論

第18章 味覚と官能検査

■味覚の中枢機能 ■味覚センサー論

第19章 環境食文化論

■環境調理学
■日本人の食事観の変化とそのゆくえ
■外来食論 ■環境食文化論関係資料

第20章 食品調理機能学

■食品の調理機能 ■分子調理学

第21章 食の安全性基準

■食の安全性
■国際的な食の安全性基準・HACCP
■レストラン安全性認証(RSC)

第22章 世界の食品認定制度

■海外の食品認定制度
■日本の食品認定制度

専門コース

フードアナリスト・講師養成アカデミー

講師としてのスキルを身につけ、自ら講座を開催することが可能

(社)日本フードアナリスト協会では、多彩な講座を受け持つ講師を育てるこも大切な役目と考えています。講師としてのスキルを身につけるだけでなく、自ら講座を開催することが可能な資格を持つ認定講師ライセンス取得を目指す講座です。本講座の試験に合格された際には、「フードアナリスト認定講師」の認定証を発行いたします。

カリキュラム内容



フードアナリスト2級以上を取得した方向けに、フードアナリスト養成講座を開催するための方法を学びます。フードアナリストの入り口となる「フードアナリスト4級養成講座」の授業構成の基本、重要性について理解します。また、講師の心構えとして「身だしなみ」も習得していただきます。本講座の締めくくりとして模擬講義を行いタイムスケジュールの考え方、パワーポイントの有効性などを身をもって体験していただきます。

- フードアナリスト認定講師とは
- 実演体験学習
- 認定講師としての知識と勉強法
- 4級講座 各章のポイント
- フードアナリスト認定講師の心構え
- 実演体験学習
- タイムスケジュールの考え方と立て方
- サブ教材に対する考え方と使い方
- 試験対策・予行演習
- 筆記試験
- 試験直前対策
- 模擬講義

●受講料：35,000円+税 ●期間：2日間



フードライター養成大学

フードライターをめざそうと思っている人のための講座

ライター育成のためのプログラムです。フードアナリストは、食のプロとしてメディアでも露出が増えており、雑誌等での執筆依頼も増えています。文章が苦手、書くことがあまり好きではない方や、セミプロのライターの方でもう一度食の表現を学び直したいという方でも、修了時には、「食」に特化したライティング技術や豊かな「食」の表現が身につきます。

カリキュラム内容



実践で役に立つ『食の表現』を暗記したり、添削などを行います。講座の中では、取材のルールやマナー、撮影の方法なども学ぶ機会があり、実際にレストランにアポイントメントを取って、取材に行っていただきます。講座では業界紙の第一線で実際に活躍されている編集に関わる方々をゲスト講師としてお話ししていただきます。

- フードライターに求められること
- 媒体による違い
- 取材の準備&リサーチの方法
- 文章レッスン
- 基本的な文章構成
- 表現方法
- ブログ開設のすすめ
- はじめての取材
- ブログ用・撮影の手法
- 取材原稿を書こう
- 編集について
- おいしさの表現
- フードライターとしてのアンテナ・仕事の連鎖

●全10回(20コマ) ●期間：3ヶ月(毎週1回)



フードアナリスト・ガイド トレーニー養成講座

フードアナリスト・ガイドとは

2015年に誕生した「食専門のガイド」です。

レストランやホテル・旅館、農場、漁協、食品工場などで

食事、食材、食品の現場でメニューや食材、

食文化情報等を説明・解説をするプロフェッショナルです。

食のガイドを通じてゲストに対する理解を促し、

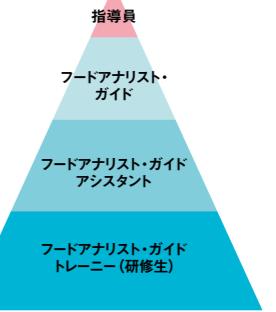
食の環世界を広げる事により

食生活を豊かにするお手伝いをします。

フードアナリスト・ガイドは、

(社)日本フードアナリスト協会が

研修・認定している検定資格です。



カリキュラム内容



- 自己紹介、シェフ(支配人)からの挨拶
- 料理発祥の国の歴史及び料理の歴史と特徴
- 当該地方の歴史
- 当該地方の食材、郷土料理
- お店(旅館・ホテル)の歴史と特徴
- 建物・内装の特徴
- 食器やカトラリー(箸)
- シェフ(総料理長)の経歴と作る料理の特徴
- サービスの特徴
- 本日のメニュー

食育講師養成アカデミー

フードアナリストとして

食育についていきたいあなたに

《講座参加資格：フードアナリスト3級以上、日本箸教育講師保持者》食育を教育する講師である食育講師(日本フードアナリスト協会認定)を育成するプログラムです。[1]大人向けの食育 [2]小学3年生向け [3]幼稚園児の3パターンに対応できる食育講師の育成を目指します。実際に幼稚園や小学校などの教育現場で活躍することができる新しい時代の食育を担う人材をこのアカデミーから輩出することを目的としています。

カリキュラム内容

フードアナリストが求める食育とは？授業の構成と問題行動への対応の仕方、食育講師として登壇する際の心構え、幼児の発達段階について…など実技試験もあります。



日本箸教育講師養成アカデミー

日本料理の基本、お箸。

修了後は、「My箸講座」開催可能

日本料理の基本、作法や歴史、嫌い箸などの箸講座を開催する上での基本知識や、講座開催でのポイント、箸作りの進め方を学ぶことができる講座です。本講座の試験に合格された際には、「日本箸教育講師」の認定証が発行され、協会認定の箸教室を開催することができます。

カリキュラム内容



- 日本の食文化を継承していくために開催している「My箸作り講座」。「My箸作り講座」は、箸の歴史から見せる箸の持ち方を学び、ご自身の手のひらの大きさにあった世界で1つのMy箸を作る講座です。この講座を自ら開催する上でのお箸に関する歴史や基本知識、講座開催でのポイント、箸作りの進め方を説明します。

●受講料：9,000円+税
●期間：半日

会員特典

会員のみなさまのご活躍を、
心を込めてサポート致します。

1 認定証・会員ライセンスカード・各級会員バッヂの発行

取得級ごとに、認定証・会員ライセンスカード・会員バッヂを発行し、郵送いたします。



2 各種講座・イベントに参加

会員親睦会への参加、ワイン講座や、食品メーカー様タイアップの講座まで会員限定の講座に参加できます。



3 メールマガジン

会員向けに週1回、メールマガジンにて様々な情報をお届けいたします。研修会や会員向け特別講座、お仕事依頼の情報まで、会員限定の情報をお届けいたします。



4 会報誌 Savarin

会員の皆様には、定期会報誌をお送りさせていただきます。フードアナリストならではの、食の情報、レストランの紹介、各地の支部便りなど、様々な情報をお届けします。



5 フードアナリスト特製名刺作成

フードアナリスト会員様向けに、日本フードアナリスト協会公認名刺を初回のみ50枚プレゼントいたします。



6 各種提携サイトに参加が可能

フードアナリストとして、様々なレストランサイトに記事を掲載させることができます。



7 無料サンプル配布

会員の皆様に、食品のサンプル配布を行っております。大手企業様をはじめ多くの企業様が賛助会員や導入企業として名を連ねていただいています。フードアナリストの皆さんに食品のサンプルを試食して欲しいというニーズも多くいただいております。無料サンプルは、配布企業様のニーズにより、セミナーやイベントを中心に各地方支部でも実施しています。

8 会員サポート俱楽部

弁護士・会計士・司法書士を中心としたフードアナリストとして困ったこと、またそれ以外でも無料で電話相談を受けることができます。フードアナリストのプロフェッショナルとして活躍できます。



9 ブログ、ツイッター、フェイスブック対応について

フードアナリストのネット上の表現活動を応援しています。一定のルール（行動規範、倫理規定）を遵守するフードアナリストが自由に食の情報を発信する外部メディアとしてブログ、ツイッター、フェイスブック等を推奨しています。アメーバブログでは、無料でフードアナリストオリジナルスキン（ブログのフロントページのデザイン）3パターンの他、個人オリジナルデザインスキン（15,000円）作成サービスもあります。

さまざまな特別講座を開催

毎月様々な講座を開講しております。
詳細は（社）日本フードアナリスト協会HPをご覧ください。

- マルコメお味噌講座～お味噌の違いを理解しよう～
- 紅茶のファーストレッスン～「日常に紅茶のある暮らし」～
- UCC 上島珈琲コーヒーセミナー～コーヒーをもっと深く味わおう～
- ハウス食品スパイスセミナー
- 食と音楽の特別講座
- (株)明治 特別講座 カカオとチョコレートセミナー
- 雪印メグミルク 特別講座～チーズについてもっと詳しくなろう～
- フードビジネス業界のための 日経新聞・一般新聞の読み方講座
- モランボン韓国の食講座
- キューピーマヨネーズ講座～聞いて、なるほど！『マヨネーズ』のお話～
- 明治乳酸菌講座～『ヨーグルトと乳酸菌』について～
- カリフォルニアワイン講座
- 今日から変わるあなたのオリーブオイル選び
- 薬膳でセルフメディケーション 夏から秋への過ごし方編



- ハインツデミグラスソース「洋風ソースの王様」と言われるソースの秘密
- フードビジネスで活躍するためのプロフィールの書き方講座
- チュニジア共和国のオリーブオイルセミナー
- いまさら聞けない箸の使い方とマイ箸作りの講座
- エスビー食品によるスパイス&ハーブセミナー
- コンフィチュールでおもてなし講座
- ハーブで作るキッキンリース～X'mas編～
- ビールカクテル講座
- プロカメラマンによるデジカメ講座
- ワイン講座～自分の好みを選ぶ～
- 「愛媛県」特別講座～ビタミンCが豊富なみかんで美容と健康を促進！柑橘王国による柑橘セミナー～
- 「中田食品株式会社」特別講座～紀州産梅干しの秘密を知る！梅干しセミナー～
- 「相模屋食料株式会社」特別講座～食卓のおとうふが名脇役に！こんなに奥が深かった「おとうふ」セミナー～



資格取得者の声



はじまりは、「好きなことを仕事にしたい」

この資格に興味を持ったのは、店舗内装を手がける会社に勤めていた時のこと。クライアントのレストランに行く機会が多く、また、もともと食べ歩きが大好きで、これまでの経験を活かせる資格はないかな?とネットで検索したのが始まりでした。この資格の良さは、同じ目的意識を持った人と出会えること。資格を取得することで日本フードアナリスト協会の会員になり、同じ趣味の方と出会い、人の繋がりが増えていくのも楽しみの一つとなっています。現在、フードアナリストとしてコラムの執筆を中心に活動していますが、自分の感性で選んだ素敵なお店を多くの方にご紹介するというこの仕事に強い魅力を感じています。またこの資格は、執筆活動だけではなく、コンサルタントとしての仕事にも繋がるので、今後ますます注目が高まっていくと思います。



モデル
瀬川あづさん
FOODANALYST

知識体系が幅広く、仕事に役立ってます

飲食店のコンサルティングの会社をしているため、仕事で飲食の知識が必要です。しかし、どうしても仕事で必要な狭い範囲の知識に偏ってしまいます。フードアナリストの知識体系は、幅広く、普段勉強することができないことも学ぶことができます。試験の前の勉強は大変でしたが、その知識が仕事に役立っています。



株式会社飲食店繁盛会
代表取締役
笠岡はじめさん
FOODANALYST

食の世界にあらためて
向き合う事の意味

包丁すらまともに持った経験も無い学生時代、アルバイトとしてお世話になった飲食店。厨房の厳しさ、接客の難しさなど全てが驚きの連続でした。お店の中でお客様の席からは見えない部分、お店の側から見えない部分。双方の距離が想像以上に在る事が衝撃でした。現在、飲食店の企画、デザインの他、飲食店の経営で現場に立たせてもらながるお客様により楽しんで頂くことが仕事です。フードアナリスト資格と出会い、教本を読んでいきながら気付いた事は「食」の一部分を切り取った内容ではなく、総合的な捉え方をしているという事でした。自分の経験だけでは補えない多くの「食」の世界を感じ、学習する事が出来ました。私自身はもちろんスタッフたちの必須学習として大変役立っています。



飲食店オーナー
店舗デザイン企画不動産
取引会社 代表取締役
八十科 淳さん
FOODANALYST

大好きな食べ歩き情報を
仕事に活かす

私は食品メーカーで市場調査や商品提案の仕事をしています。仕事柄食のトレンドには敏感であるよう心掛けていますし、美味しいお店を探して、普段から情報収集をしています。今迄はそれを新しい味作りに活かしてきたのですが、現在はフードアナリストとして、お店の案内や評価の仕事に携わり、より充実した毎日を送っています!

富士食品工業株式会社
檀まゆみさん
FOODANALYST

食育の学問を確立させ、
情報発信していきたい

食品メーカーに勤務して10年、会社の食育活動の一環で小学校に「味覚教室」という出張授業の講師なども行っています。また速習講座の講師や、シェフに取材をして執筆するなど、受信したものを発信する難しさと楽しさを体感しています。今後は、食育という学問を確立させて1人でも多くの人達に役立つ情報を発信していきたいです。

味の素株式会社
山森麻美さん
FOODANALYST

『食』の世界は幅広く、奥深い。もっと追求したい

小さい頃から料理が好きで、キッチンに立ち、料理教室に通っていました。趣味も旅行での食べ歩きと、私の人生にとって「食」は切っても切り離せない存在です。今では渋谷に料理教室とレストランを立ち上げ、料理教室の講師、テレビやメディアへの出演、雑誌や新聞へのレシピ提案、そして千葉県館山市のクッキング大使など様々な「食」に関する仕事をいただています。「フードアナリスト」は、「食」を追求する上で有意義な資格です。当教室も認定校として、たくさんの方々に広めていきたいと思います。



「デリス・ド・キュイエール
料理教室/レストラン」代表
料理研究家
川上文代さん
FOODANALYST

資格取得後も、セミナーや
交流会など、様々な形で
活動をバックアップしてくれます

フードアナリストの資格取得後、フードビジネス交流会などを通じて飲食業界の方々とのご縁を頂き、仕事に繋がることも増えました。メディアを通じ食文化の大切さを伝えていきたいと思っていたので、食について総合的に勉強でき、活動に大変役立っています。現在は、食の解説者としてテレビ・ラジオ出演、雑誌でのコラム執筆・対談、メニューコンテスト審査員、飲食店プロデュース、講演、日本酒会の主宰など、活動の幅が格段に広がりました。



フリーナウンサー
フードアナリスト1級
第1回食のなでしこ準グランプリ
あおい有紀さん
FOODANALYST

私が主宰する料理教室「口福塾」では、大切な家族の為に作る「家ご飯」を一番の御馳走にしようと「簡単おいしいママの味」をテーマに和風ベースの家庭料理レシピを発信し続けてきました。これは、おいしい「家ご飯」が一家団欒の家族力を生み、子供達を健全に育てようと言う「食卓育」の考えに基づいたものです。この様な思いは、私が協会講師を続ける中で、現代の食の問題点を敏感に感じ、聞くセンスを育てて頂いたお蔭だと感謝しています。先日、日本在住の外国人から、帰国後も我家で日本の味を作り続け、友人にも振舞いたいので教えて欲しいとのお話があり、新たに外国人クラスを新設することに致しました。日本に伝わる「お袋の味」がいよいよ世界の家庭料理の中に息づく事に、大きな期待を寄せています。



口福塾-簡単美味しいママの味-主宰
ウォイスマークイング
-発音・发声教室-主宰
坂本萌美さん
FOODANALYST



資格取得者の声

ハンバーガーストリート
松原好秀さん

FOODANALYST

プレミアムなハンバーガーを紹介し、広める活動を2004年から続けています。フードアナリスト®になったのは「信用」「信頼」といった部分が大きいでしょうか。ただの「ハンバーガー好き」が言うことでは、どうしても説得力に欠けますので。今回参加した座談会は、ファストフードチェーン9店のバーガーほか100品を試食し、順位を付けるという大変なものでしたが、こうした場面にもフードアナリスト®として培った知識や経験を活かすことができます。それぞれ専門分野で活躍される他の会員の方々とご一緒でき、交流を深めることもできました。一人だけやっているのでは得られない「広がり」を持つことができる座談会。機会があればぜひ参加されることをおすすめします。

FOODANALYST
福地寧子さん

2016年5月10日に放送された「マツコの知らない世界」で「東京駅サンドイッチの世界」をナビゲートさせていただきました。事前に東京駅及びその周辺を徹底的に探索し、画面に登場した4～5倍の種類を試食して、カメラに映す商品をセレクト。それらを魅力的に紹介する順番を考え…と、番組の構成を短時間で作るテレビの仕事は緊張の連続でした。そんな中で役に立ったのは、フードアナリストとして常に情報を収集・精査する意識を持っていたことでした。仕上げに臨んだ収録は、いわば発信の場。つい熱くなりマツコさんに引かれたりもしましたが、次第にマツコさんのテンションが上がり、最後には「大満足」の一言。サンドイッチの魅力が伝わったことが感じられ、私も大満足でした。

FOODANALYST
福地寧子さん

FOODANALYST

私は2009年に4級を取得し、これまでにさまざまなグループインタビューに参加させていただいています。例えば商品を自分のブログで紹介させていただく企画であれば、実際に試食し、写真を撮り、自分の感じたものを自分の言葉で商品の良さや美味しさを伝えていくことができるとしても魅力的な仕事です。これまでにはレストランで美味しい食事をいただいてもただなんとなく「美味しいな」とか「素敵だな」という感覚でしかいませんでしたが、フードアナリスト®になってからはさまざまな仕事を通じて別の視点で見られるようになり、楽しみが変わってきたと思います。新しいもの、美味しいものが好きな私にとってフードアナリスト®の活動は色々な体験ができるとても楽しいです。今後も積極的に参加させていただいて新たな発見があることを楽しみにしています!!



矢崎一美さん

FOODANALYST

FOODANALYST
麻生怜菜さん

FOODANALYST

食の知識が広がればいいなと思いフードアナリスト®の資格を取得しました。会員講座や交流会などのイベントに出席する中で、食に興味関心の高い方々と出会い、話題のスイーツ話で盛り上がったり、お気に入りのレストランを巡ったりとサークル活動のような輪が広がりました。また展示イベントでは、フードアナリスト協会ブースに立ち、パンフレット配布をしながら自らの資格を説明する機会がありました。普段の仕事とはまた違った体験で、新たなことに挑戦する場となりました。現在は、フードライターやフードアナリスト講師など、資格をきっかけに仕事の幅も大きく広がっています。今後も多くの方と出会い、楽しく活動していきたいと思っています。



FOODANALYST'S VOICE



金沢春枝さん

FOODANALYST

前々からハーブのお店を持ちたいという夢がありました。その後フードアナリスト®の幅広い知識（食に関する語学からポスピタリティ・伝統食文化等）や中医薬膳学を学ぶうちに、体調を整えられる薬膳の提供が出来たらと考えるようになりました。そしてタイミング良く昨年11月4日にオープン。開店当初は色々と段取りが悪く失敗の連続でしたが、少しずつリピーターや新しいお客様も増えて来ました。又、月1回定期的に始めた薬膳料理やアロマ教室が好評なので続けたいです。更に、アナリストで学んだ食育・箸講座も開催し、食の大切さを伝えたいと考えています。薬膳料理の提供でお客様が笑顔になれ、地域の活性化にお役に立てたら嬉しいです。



FOODANALYST



小幡玲子さん

FOODANALYST

飲食店繁盛会という飲食店のコンサルティング会社で働いていて、その会社の名刺にも「フードアナリスト®」と記載しています。名刺を見て、興味をもたれる方多く、話のきっかけにもなります。なので、「フードアナリスト®」として活躍しないと、ですね(笑)商品開発、商品モニタリング、参考商品調査、講習の講師、商業施設のプランニングなど、不得意な分野もありましたが、いろいろなお仕事を通じ、貴重な経験をさせてもらっています。皆さんも食に関わる多くの情報を持っていると思いますが、プレゼン資料にすると、整理でき、次の提案やアイディアにつながると思います。今後は、スイーツ好きなので、スイーツに関わるお仕事をやってみたいです。



私が食にかかわる活動の中で大切にしていることの一つが、「夢」は自分の胸に秘めておらず、その情熱を自分の活動を通して周囲に伝えていくことです。私は幸運にも協会の協力を得て本を出版することができましたが、フードアナリスト®になったからといって皆が仕事が出来るわけではないですし、知識がすぐに備わるものではありません。すべては本人の情熱次第です。私が協会のお力添えをいただけたのは、ずっと大好きな食、ホルモンに関わる活動を熱意をもって続け、発信してきたからだと思っています。フードアナリスト®になられた皆さんも是非、個性を生かし、愛情と情熱ある食活動をして下さい!

FOOD LABO. ディレクター
若山弥生さん

FOODANALYST



小幡玲子さん

FOODANALYST



資格取得者の声

資格を取得し良かった事は多々あります。特に①公の場で自分の立ち位置が明確になる②食意識が更に高まる③仲間が増えた。この3つです。現在私は1級フードアナリスト®としてメディアを中心に、特に、きものを着て世界のレストラン（スペイン日Bulli、フランス、NYなど）を廻って雑誌に連載記事を【書く】仕事をしています。フードアナリスト®として世界の3つ星レストランに行く事は、先方への信頼と自分の自信に繋がっています。そして【食べる事が好き】という気持ちをベースに、単純に【おいしい】という文字だけで終わらぬよう、五感を磨く毎日の食生活のあり方も協会や仲間から学びました。仲間同士お互い高めあえるのも、この資格の良さです！



里井真由美さん
FOODANALYST



「食」の様々な知識を学んで、実践に移していきたい。そのために学外でも何か出来る事はないか、そう考えフードアナリストの資格を取得しました。実際の勉強や、各種講座、勉強会、イベントなどに参加したこと、私が想像していた以上に食の世界が広いことを実感し、様々な視点で「食」をとらえることが出来るのだと分かりました。現在、大学生として食育フリーペーパーの制作やイベント企画を行う団体で活動していますが、そこでもフードアナリストで習得した知識や情報が日々役に立っており、様々な提案やアイディアに繋がっていくのだと実感しています。

今後は、より「食」が人々の幸せと健康の支えとなるようにさらなる上級資格を目指し、知識と情報の発信から食品の開発などにも携われるよう努力していきたいと思います。



寒河江美穂さん
FOODANALYST



フードアナリスト®、アトリエ Recoco（テーブルコーディネーター教室）主催 谷崎玲子です。フードアナリストになつてからは様々なイベントにお誘いいただいております。そんな中、食の情報バラエティラジオ「なでしこラジオ」に出演したことは今年初のサプライズでした。こちらもイベントでお声がけいただきました。番組ではテーブルコーディネートの三つの魔法や、食事会の招待状などおもてなしのお話をさせていただきました。伝え方や話し方を見直す機会となり、自分の未熟さを痛感。共に大変なプラス体験になりました。今後も私のテーマ『ふんわり温かおもてなしテーブル』を軸に、食を通じて世界を広げたいと思っております。



谷崎玲子さん
FOODANALYST



これまで「ふりかけブームについて」「恵方巻きのルーツについて」などといった取材を受けましたが、いずれも取材当日の依頼、そして翌日の放送と、非常にタイトなスケジュールでした。いつ、どのような内容の取材に応じるかわからないので、旬の情報にはしっかりアンテナを張っておかなければいけませんね。それから、メディアに出ても恥ずかしくない格好を常にできること（笑）メディアでは、単にトレンドだけでなく、さまざまな視点での食情報が取り上げられるので、そういったものに関わることができるのは、すごく面白く、また為になります。今後もフードアナリスト®として的確な意見が発信できるよう、情報収集に励んでいます。



室越三七子さん
FOODANALYST



M E R I T フードアナリスト® メリット

フードアナリスト®が持つ知識は日常の様々な場所でその力を発揮します。就職・転職への強みとして、コミュニケーションの向上に、人間的な魅力UPにつながります。フードアナリスト®は全国どこにいても役立つ資格です。

山梨 就職の強みに

貪欲に食について追求し続けていこうと思っています。



立澤 夢さん

「人を良くする」から成る「食」という字は私の好きな漢字です。フードアナリスト®という資格に出会ったのは調理師学校へ通う学生時代。当時、作り手の立場で学び舎にいた私は食べ手の目線から食を分析するという資格に興味をそそられ、受講を決めました。講座内容はまさに食を360度から幅広く分析をする大変興味深いものばかり。学校卒業後、多くの同級生は調理現場へ就職をしたのですが、私はフードアナリスト®の資格を生かした食の世界へ歩み始めました。様々な交流から執筆活動等小さなことでも積極的に取り組み、「食」について学び続けていました。その中で多種多様なレストランや飲食店へ足を運ぶうちに、私はもつとも食材について、料理人について知りたくなりました。生産者が愛情をかけて育てた食材を料理人は感謝の気持ちを込めて料理をします。それが私たちの目の前に美しく姿を変えて出されるのです。その感動、出会いが出会いを重ね、私は食文化を伝える仕事から食文化を作り出す場所へ身を転じる決意をしました。自分の想定実現のために知行合一は欠かせまいことです。調理師学校の同級生よりも2年出遅れて現場への踏み込みになりますが、貪欲に食について追求し続けていこうと思っています。

大阪 学生時代に取得

食文化の知識があるほうが人間関係にも広がりが出ると思います。



メットライフアリコ
チーフコンサルタント 玉置雄一さん

私は大学3年生の時にフードアナリスト協会でのインターンシップに参加させていただき、4級を受験しました。大学卒業後、証券会社へ就職しました。お客様はいわゆる富裕層が多く、文化や食というものに大変関心が強い方がかりでしたので、この資格で得た知識は非常に役立ちました。異業種の方々との交流に行くことしばしばありますが、そこで出る話題はそれぞれの仕事の話ではなく、やはり食です。仕事の話しかできないというよりは、食文化の知識があるほうが人間関係にもよっぽど広がりが出ると思います。現在は転職して保険会社に勤務していますが、お客様との会話のきっかけになりますし、なにより「ホスピタリティ（おもてなしの心）」というものを私自身実践しなければと思うようになりました。食に限らず、相手と気持ち良くコミュニケーションがとれるということはその人自身だけでなく周りの人も幸せになります。食を職としない人でも、思いがけなく日々役立っている、とても奥深い資格であると思います。

福岡 仕事の輪が広がる

名刺に「フードアナリスト」と記載してから世間の評価が変わりました。



伊藤忠食品（株）戸来 悟さん

私は、伊藤忠食品㈱という総合卸商社に勤務して、外食企業を担当する営業マンです。食品の売り込みは勿論、「メニュー・商品企画開発」もルーティンワークとしています。私は昔から「新しい、変わったもの」が大好きな性格のため、15年も前から「プリン大福」や「居酒屋のパフェ」などを提案していましたが、当時は「おかしな事を言う奴だ」と言われました。しかし、資格取得し名刺に「フードアナリスト®」と記載してからは一変、「斬新ですね」「新しい切り口ですね」と世間の評価が変わりました。それは、資格取得前の私は「タダの男性」としか見られなかつたからでしょう。今では「FAとしての意見を聞きたい」と、私の意見を素直に受け入れてもらえる機会が多くなりました。そして何よりも資格取得して一番良かった事は、会社関係では、まず出会うことのない業種の方との接点が持てたことです。現在は、同じ愛知県在住の女性FAとタッグを組ませてもらうメニュー開発をしたり、今まで無かった「調理用ソース」が商品化されたり、と営業活動の視野が広がりました。これからは、もっとFAの人脈を広げてFAにしかできない営業や商品ができれば、と考えています。

仙台 食の情報が出会いを生む

出会いの中で学び、広め、情報交換をし、協力して高め合って喜びを得る。



福森享子さん

仙台での食べ歩き仲間が増えるかも…と、軽い気持ちで4級講座を申込みましたが、その受講は私にとって食意識革命となりました。フードアナリスト東北支部が結成され、東北の美味しい優れ物を探求し、それを広くアピールしたいという仲間にも恵まれて楽しい食学の展開にあります。ストレス解消や社交目的で食べ歩くのではなく、「散食」の念をふまえて食に向かい合うフードアナリスト®。日々欠かすことのできない食事に感謝を意識すると、食材生産、流通、料理、ホスピタリティ、環境等々、関心事が無限に広がります。一步次のステップへ、そして次、そして次、と学びは尽きません。

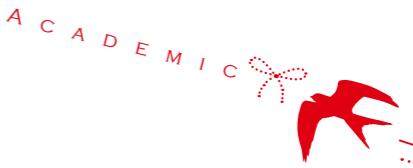
講座受講を重ねる度に、飲食業界の様々な分野で活躍するスペシャリストの方々との出会いにも恵まれます。豊富な出会いの中で学び、広め、情報交換をし、協力して高め合って喜びを得る。このような繋がりが基盤だからフードアナリスト®は自分がやりたい事や出来そうな事を見出せ、目標に向かって前進可能なのだと思います。

食意識革命が起こり、沢山出会い沢山山行び、食生活が楽しく有意義になっていくのを実感する日々。協会の講座情報や仲間から飛び出す情報にワクワクな日々。そして美味しい輪の広がりが嬉しい日々です、同志募集中！

研究会・委員会活動

フードアナリスト®会員の皆様が一層知識を深めるための研究会・委員会活動があります。

同じフードアナリスト仲間と交流を持ち、新しい出会いが広がります。



フードライター研究会

友人に誘われて4級講座を受けたのは2010年のこと。フリーライターとして第一次産業の風景が見える食をテーマに企画・取材・執筆をしていたので、この資格はもしかしたらプラスになるかも?と思ったのです。合格の知らせを受けて、ちょうど書き終えたばかりの『えこたま食堂』(けやき出版刊)のプロフィールに、よしあれちゃえ、と「フードアナリスト®」の8文字を追記。「もしかしたら」という予感は大当たりで、想像をはるかに越えています。

ライター講座では、文章力アップを願う会員の皆さんに、ライターとして先輩の立場でアドバイスをさせていただいている。また、講座を卒業した皆さんと「フードライター研究会」を立ち上げました。「おいしい」という気持ちを「おいしい」を使わずにどう表現するかを考えたり、会報誌「サヴァラン」の誌面づくりにも取り組んでいます。

振り返ると4級試験は、人生の岐路でした。たくさんのプラスをもらったことに感謝して、自分の夢をかなえるだけでなく、フードアナリスト®の8文字がさらにキラリと光る資格になるよう、仕事をしていきたいと思っています。



walk writer、
フードライター養成大学担当
松井一恵

講師アカデミー研究会

フードアナリスト®という資格に出会ってから早いもので6年が経ちました。資格という今まで食に関する何かを提供する側の資格が多い中、食べ手のプロというキーワードや、正しい食の情報を伝える役目を担うなどなど…、とても興味をもち1日講座に参加、4級を取得。情報発信をする食関係の仕事や講師をしている私にピッタリな資格だったわけです。そんな経緯もあり、現在、協会の認定講師をさせて頂いております。フードアナリスト®の資格は2級を取得した後、2日間の講師アカデミーを受講していただき認定講師になる制度があります。講師アカデミー研究会は、講師を取得して登壇するまでのサポートと、また私たち講師の勉強と研究の場です。現在、講師の資格を所有する会員の皆様は全国で255名になりました。皆様方より少し前より講師をしている私の役目は、この資格を広めることと、講師を目指す方々へのサポートです。仕事をしながら勉強することは並大抵な努力ではありませんが、フードアナリスト®として、様々な情報を発信する方法の一つに講師になるという選択もあるということを皆様の心にとめていただけたら幸いです。そして、今、フードアナリスト®として活躍する全国の仲間が私の大事な宝物になりました。



フードクリエイション代表
青柳崇子

フードツーリズム& フードアナリストガイド研究会

本を読み、人と知り合い、そして旅をすることで、人間はその幅を広げることができます。フードツーリズムとは、食と観光の関係から生ずるさまざまな「観光現象」のこと。研究会では、これを日本に根付かせ、あらゆる現場で食文化に関連付けた解説ができる「フードアナリスト・ガイド」を育成する活動を行います。

具体的には、毎月の定例会での書籍研究、地域研究、レストラン研究のほか、有名レストランを中心に訪問する「敬食の会」を毎月開催し、認定ガイドによる学びの場を持ちます。そして、季節ごとに「フードツーリズム・ツアー」として実際に現地に足を運び、その地方の食に関する資源発掘などの企画に参加します。

また、わたしたちには人の流れを大きく変えて、食を中心とした出会いと感動と潤いがある場所を、全国に作っていく夢があります。幸いにも、多方面の知識に長けた仲間がたくさんいますので、この強みを最大限に発揮していきます。

大きなことを成し遂げるには、小さな行動を習慣にして、お互いに刺激し合いながら、少しづつ積み上げていく以外方法はありません。そこに定期的に集まって活動する意味があります。皆様のご参加をお待ちしております。



阿相浩司

広報委員会

フードアナリスト資格を取得し、多くの『御縁』に恵まれ、感謝の気持ちでいっぱいです。素晴らしい人々との出会いは掛け替えのないものであり、自身の成長に多大な影響を与えてくれました。『食を通して豊かなライフスタイルを』がモットーの私には欣幸であり、『食の喜び』を共有しながら、今も笑顔の輪が広がり続けています。



泰地由佳理

特別研究会

特別研究会は、フードアナリスト®の活動の中では異色の活動と言えるかもしれません。参加者は、自分の書きたいテーマを選び論文を書くことを目標しています。月一回の会合では、課題図書に関する「書評」を発表したり、テキストを使ってプレゼンや、議論を行ったりもします。言わば、大学のゼミのような研究会です。12月のフードアナリスト総会では論文内容の発表も行います。私は、この研究会で実際に大学で教鞭をとられている大学教授指導のもと、飲食店のサービスに関しての論文を書いています。社会に出てから、大学教授に直接指導して頂ける機会は中々無いので大変貴重だと思います。そして、フードアナリスト®の横の繋がりが出来たことも、この研究会に参加して良かった点です。単発の講座と違い特別研究会の場合は、定期的に同じメンバーが集まるので他のメンバーと親交を深めることができます。実際私たち第1期の特別研究会のメンバーは、論文の仕上げのために毎月提出前に集まってお互いの論文に関するコメントをして論文の完成度を上げたりしています。ひとつの論文を書くという作業はかなりハードではありますが、大きな達成感があり充実した時間を持つことが出来るでしょう。興味のある方は、是非挑戦されることをお勧めします。



食のメディアプランナー
食のマーケティング
コンサルタント
大作和弘



商品開発研究会

2013年10月にスタートした日本初の消費者による食品・食材に特化した総合評価・認証制度「ジャパン・フード・セレクション」(以下「JFS」)。このJFSの審査に携わる人材育成を主な目的に立ち上がった商品開発研究会。現在は昼の部と夜の部に分かれ、マーケティング理論を研究しながら、実例を使った商品研究を行う学びの場でもあります。ある日の商品開発研究会を覗いてみると~①開会②食のニュース解説③マーケティング理論研究④グループ討議⑤発表⑥閉会~②食のニュース解説では、横井理事長から最新の食に関するトピックスをニュースの字面だけでは分からぬ背景まで、理事長の視点から解説いただきます。理事長のノウハウ、情報を読み解く=リテラシーの極意を学ぶ貴重な時間です。③マーケティング理論研究ではコトラーの「マーケティング戦略54」を教本により実戦に近いマーケティング理論を学びます。そして④グループ討議で理論を実戦に。コトラーのマーケティング理論を基にJFS受賞商品を中心とした実際の食品・食材を例に分析、討議して、グループ毎に発表します。上級審査員への登竜門である「商品開発研究会」に参加して自分磨きをしてみませんか。



1級フードアナリスト
団体職員
横田 元

食育研究会

食育と聞いて何を思い浮かべますか? 食べ物の好き嫌いをしない(栄養バランス)、味覚をするどくする、料理が自分で作れるようにする、食材の旬や安全性を学ぶ等の世の中には沢山の食育活動があると思います。これらのこととは個別にはとても大切な事だと思いますが、この研究会ではフードアナリストならでは視点で食育についての研究や食育活動を行っていきます。我々の目指す食育とは、食を通じて人の命を育むこと、生きること、生きることは食べること。我々は生きているものの命を頂いて自らの命をつないでいる、そしてその大切な命を生産し、また調理してくれる人への感謝、つまり尊命敬食の精神を子供ばかりでなく大人にも伝えることをこと。



井上雄彦

特に子供達へは、子供を守るという視点だけではなく、この不安定、いつ有事が起るかもしれない世の中で、様々な社会の中で、生き抜く力を身につけて欲しい。その一環として一番身近な食卓での食を通じてコミュニケーションの大切さも伝えていきたいと思います。フードアナリストの仲間には、様々な食に関するスペシャリストがいます、その個々の能力を研究会活動を通じて融合させ、会員同士が切磋琢磨することで、より良い食育活動を一緒に実際に行っていきませんか?一緒に人として成長しましょう。

VOICE フードアナリスト® 資格導入 企業 & 学校から



・KAGOME
自然を、おいしく、楽しむ。
コンシューマー事業本部
営業政策部 食育担当

菅 史乃さん

弊社は2011年にフードアナリスト協会
賛助会員となり、社内のスキルアップ
制度の選択メニューの中に組み入れることで資格取得を奨励して
おります。食に関心を持ち基礎的な知識を身につけることは食品
メーカーの社員として重要であると考えていますが、この資格
はまさにぴったりなカリキュラムだと感じました。私自身、フー
ドアナリスト4級を昨年取得いたしましたが、講義内容も大変興
味深く楽しく受講させていただきました。今後も社員の資格取得
が広がるように社内で紹介していきたいと思います。



ヤマザキ・ナビスコ株式会社
総務部人事課

植田一茂さん

弊社製品を通じて人々の生活をより豊か
なものにするためには、社員一人ひとりの食に関する知識レベルの向上が不可欠で
す。弊社では2010年より社内通信教育制度の推奨コースとして
導入し、職種を問わず多くの社員が受講する人気コースとなりま
した。「空間」という切り口から食について学習することは、他
にはなく大変興味深いものです。今では3級資格取得に挑戦する
社員も出てきており、今後はフードアナリストを目指す社員が
さらに増加すると予想しています。



株式会社原田・ガトーフェスタハラダ
松坂屋名古屋店 店長

荻原朋子さん

弊社のスキルアップ制度で取得しま
した。この資格では利用するお客様の立
場を知り、サービスを提供する我々がどのように評価されるかに
ついて必要な知識と心構えを身に着けることができます。例えば
商品知識ひとつとっても、フードアナリストからしてみれば
単なる知識ではありません。材料や製法の正しい知識は安心感に
繋がり、季節感のあるおすすめはお客様のご満足に不可欠です。
お客様が心地よい店舗づくりには何が必要か、視点を広げるヒントになりました。

亞細亞大学 経営学部
ホスピタリティ・マネジメント学科 教授
茂木信太郎さん

茂木信太郎さん

学教員の悩みは、講義科目が終了する
大と、学生たちの学習活動が止んでしま
うことである。フードアナリスト®の魅力は、自分から進んで学
習活動が続けられるように仕掛けられているところである。“級”
が段階的にアップするように設計されているということだけでは
く、有資格者には、さまざまな講座や興味深い実践的な活動が、
途切れることなく案内されてくる。これらによって、学生たちが、
知らず知らずのうちに“食”的教養が深まっていくとなれば、私
の悩みも解消されるのである。

国際パティシエ調理師専門学校
副校長
一柳晶子さん

一柳晶子さん

国際パティシエ、ブーランジェ、キュイジニ
工（調理師）を養成する本校では、専
門的な技術と知識をはじめ、食に係ることには貪欲に学べる環境
づくりに努力しております。平成28年度の入学生から1年次に
フードアナリスト4級、2年次にフードアナリスト3級を全員が
取得をします。日々の授業への取り組みはもちろんのこと食生活
への関心度が高まり、さらなる上の級を取得することも期待したい
ところです。多くの引き出しを持ち、有資格者として誇りを持つ
て、国内外でグローバルな食のエキスパートとして活躍すること
を大いに願います。

東京家政学院大学 現代生活学部
生活デザイン学科 准教授
山崎 薫さん

山崎 薫さん

憧れの先輩の応援!!「食のなでしこコン
テスト」に本学卒業生が応募、学生達
と一緒に応援する機会に続き、御縁あり、在学生がフードアナリ
スト4級講座受講の機会を頂いております。食に興味のある学
生は食の色々な面に興味を持っています。大学授業に加え、どの
部分をより学びたいか、将来は…と自分を改めて見つめる機会に
もなっています。資格案内のお話を伺っている時から実際の受講
時まで、学生達のキラキラした目と楽しいと言いながら学ぶ様子
に嬉しさと羨しさまで毎回感じます。食を多角的に学べる魅力
は、企業教育に導入される理由として食関係教員からも頷けます。

【資格導入・賛助会員企業一覧】

秋本食品株式会社	秋本食品株式会社	ACT アクト中食	アクト中食株式会社
伊藤ハム	伊藤ハム株式会社	岩田産業株式会社	岩田産業株式会社
Info Mart Corporation	株式会社インフォマート	株式会社ヴィ・ド・フランス	株式会社ヴィ・ド・フランス
DISK	オイシックス株式会社	株式会社オーアイズミフーズ	株式会社オーアイズミフーズ
Calbee	カルビー株式会社	株式会社カネカ	株式会社カネカ
かんき出版	株式会社かんき出版	株式会社キイストン	株式会社キイストン
木村屋總本店	株式会社木村屋總本店	協同乳業株式会社	協同乳業株式会社
KR キンレイ	株式会社キンレイ	九鬼産業株式会社	九鬼産業株式会社
SHIDAX	株式会社サッポロライオン	サンケイリビング新聞社	サンケイリビング新聞社
SHIDAX	シダックス株式会社	ジョルダン株式会社	ジョルダン株式会社
タカラ	タカラ食品工業株式会社	Taihei	タイハイ株式会社
BUN	株式会社永谷園ホールディングス	T&G TAKE and GIVE NEEDS	株式会社ティクアンドギヴ・ニーズ
NIPPON	日本製粉株式会社	日本酒類販売株式会社	日本酒類販売株式会社
Heinz	ハイツ日本株式会社	Japan GreenTea co.,ltd.	日本緑茶センター株式会社
富士食品工業株式会社	富士食品工業株式会社	伯方塩業株式会社	伯方塩業株式会社
pokka Sapporo	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	不二家	株式会社不二家
三井製糖	三井製糖株式会社	マルハニチロ株式会社	マルハニチロ株式会社
山一商事株式会社	山一商事株式会社	雪印メグミルク株式会社	雪印メグミルク株式会社
ヤマザキ	ヤマザキナビスコ株式会社	山崎製パン株式会社	山崎製パン株式会社
よつ葉	よつ葉乳業株式会社	よつ葉乳業株式会社	よつ葉乳業株式会社

■導入事例

カゴメ株式会社
カゴメ型教育・研修の一環として導入、人事考課において資格取得を奨励。
2011年度から導入。カゴメ社員専用フードアナリスト申し込みHPも作り案内されています。

■導入事例

関東食糧株式会社
外食産業、飲食業、産業給食業界における食品、食材の卸販売会社。2008年度より社内研修として導入。講義内容や資格が仕事に生か
せると評価。食に関する知識習得により取引先への食の情報サービスの提供やコミュニケーションの向上を図り、お客様との信頼を高め
ている。社員の受講料は全額補助。毎年新入社員受講。

【学生プラン適用学校一覧】

駒澤女子大学	日本女子大学	ラブニール国際K Hカレッジ	国際調理師専門学校 名駅校
恵泉女学園大学	甲南女子大学	・佐伯栄養専門学校	・西武文理大学付属調理師専門学校
立教大学	日本橋学館大学	・新宿調理師専門学校	・西武調理師専門学校
・フェリス女学院大学	・女子栄養大学短期大学部	・兵庫栄養調理製菓専門学校	・レコールパンタン 東京校
・明治大学	・法政大学	・・純真短期大学	・レコールパンタン 大阪校
・成蹊大学	・東洋大学	・・上智大学短期大学部	・東京スイーツ＆カワ専門学校
・明星大学	・日本大学	・・嘉悦大学	・東京スイーツ＆カワ専門学校
・流通経済大学	・文京学院大学	・・日本大学短期大学部	・東京バイオテクノロジー専門学校
・獨協大学	・・共立女子大学	・・新渡戸文化短期大学	・名古屋栄養専門学校
・城西大学	・・明海大学	・・久留米信愛女子短期大学	・京都調理師専門学校
・帝京大学	・・駒澤大学	・・東京家政学院大学短期大学部	・東京スイーツ＆カワ専門学校
・帝京平成大学	・・亜細亜大学	・・東京家政学院大学短期大学部	・アピエンスアーラインスクール
・東京医療保健大学	・・淑徳大学	・・香川調理製菓専門学校	・ヨコスカ調理師製菓専門学校
・和洋女子大学	・・実践女子大学	・・二松学舎大学	・ユマニテク調理製菓専門学校
	・・十文字学園女子大学	・・東京成蹊大学	・・埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
	・・神田外語大学	・・江戸川大学	・・国際観光専門学校 熱海校
	・・川村学園女子大学	・・・	・・武蔵野栄養専門学校
	・・大妻女子大学	・・・	・・国際パティシエ調理師専門学校
	・・白百合女子大学	・・・	・・東京栄養専門学校
		・・浦和大学	・・織田栄養専門学校

【後援企業】

産経新聞社 / 每日新聞社 / 新日本海新聞社 / 十勝毎日新聞社 / フジサンケイビジネスアイ / PAVONE