JAPAN FOOD SELECTION

ジャパン・フード・セレクション

Japan Food Selection

（社）日本フードアナリスト協会
フードアナリスト・プロモーション株式会社

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/

©Japan Food Analyst Association Certified all right reserved.

2014101000

ご挨拶

“飽食”から“選食”の時代へ

—ジャパンフードセレクション開始に寄せて—

事業構想大学院大学学長　当協会最高顧問

野田　一夫

戦後日本では、「飽食の時代」という言葉が人口に膾炙されて久しいが、“飽食”は食糧不足に向かいつつある地球的状況に反するのみならず、個々人の健康にとっても克服すべき最大の課題でもある。加えるに、経済の低迷と高齢化の進展等を考慮すると、これからの日本人は“飽食”から“選食”へと食生活の一大転換を絶対に必要とする。その意味で、食の専門家であるフード・アナリストの計画的養成を目指して当（社）日本フード・アナリスト協会が 2005 年に設立されたことは、まことに時機を得たものだったと言えよう。更に該協会では今年度から、これまでの活動実績とそれに基づいて形成された社会的評価を基礎に、基本事業である“選食”の推進を更に一歩進め、「ジャパン・フード・セレクション賞」なる顕彰活動を開始することとなった。この活動の成果はわが国が誇る食文化をわが国民に広く再認識させるのみか、それを世界各国民に向けて紹介することを目的とするだけに、当会顧問の一人としてその成功を固く信じ、一文を草する次第である。

ジャパン・フード・セレクション（JFS）審査委員長
（社）日本フードアナリスト協会 理事長

横井　裕之

（社）日本フードアナリスト協会は、2005 年の設立から 8 年が過ぎ、多くの皆様に支えられ正会員 12,000 名、準会員 15,000 名の日本有数の食の専門家集団に育ってまいりました。フードアナリストはプロデュースができるコンシューマ（消費者）＝プロシューマとして食の情報に知悉している消費者代表でもあります。

2013 年、いよいよ「ジャパン･フード･セレクション」が始まります。「ジャパン･フード･セレクション」は、フードアナリスト 10,000 人を中心に書類審査、アンケート調査、1 次審査を実施し、上級フードアナリスト、有識者、及び良質な食の愛好家等で構成された JFS 審査員による 2 次審査、そして最終審査を経て「ジャパン・フード・セレクション」の賞を決定します。

審査を担当する JFS 商品開発委員会には（社）日本フードアナリスト協会の行動規範と倫理規定が適用され、考えうる限りの厳正で中立・公正な評価を期します。

24 の季節を持つ国。旬の芸術である日本料理と和菓子。淡味という味覚を大切にする風土。変化に富んだ地方食文化。繊細で美しい食の数々。日本人の嗜好、感性に育まれた食品は今や世界が注目する食文化であります。

ジャパン・フード・セレクションにおいて、日本・地方の素晴らしい食を発見・発掘し、全国・世界に発信する一助になることができればこれ以上の幸甚はありません。多くのメーカーの皆様がこのジャパン・フード・セレクションを利用し、日本の誇れる食文化を全国・世界に紹介されることを心より期待しています。

ジャパン・フード・セレクション

Japan Food Selection

日本初の食品・食材評価制度です。

- 1 万人のフードアナリストが選ぶ
- 業界関係者ではなく消費者が選んだ食品・食材。
- 日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価。
- 厳格なファイアーウォールと公正・中立な審査体制
- 大手メーカーの食品および地方の食材（旬の食材・加工品・飲料・生鮮食品含む）ならびに健康食品、輸入基準を満たした輸入食品。
- ロゴマークは日本地図をデザインして日本から世界へ発信を強調。

（社）日本フードアナリスト協会・ジャパンフードセレクション　顧問 および 検定試験委員

野田　一夫	一般財団法人 日本総合研究所 会長 / 多摩大学 名誉学長 事業構想大学院大学 学長	梁　樹能	株式会社ホテルオークラ東京　取締役　中国調理名誉総料理長
力石　寛夫	トーマスアンドチカライシ株式会社 代表取締役	近藤　紳二	株式会社目黒雅叙園　執行役員　総料理長
川端　晶子	東京農業大学 名誉教授	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
藤原　浩	Office FLAIR 代表	斉藤　美穂	（有）ミホ・シェフ・ショコラティエ 代表取締役
佐藤　浩	学校法人食糧学院　理事長学院長	廣嵜　明博	学校法人 食糧学院　東京ホテルビジネス専門学校　校長
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	徳江　倫明	エフティピーエス株式会社 代表取締役
三成　由美	中村学園大学 栄養科学部 栄養科学科 教授	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
梶原　景昭	国士舘大学 21 世紀アジア学部 教授・学部長	大越　ひろ	日本女子大学 家政学部 食物学科 教授 農学博士

Japan Food Selection

概 要

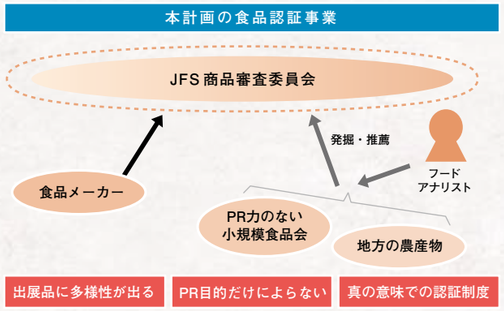
審査対象商品

ジャパン・フード・セレクションの審査対象となる商品は食品と飲料です。

★サプリメント錠剤や薬品は
審査対象ではありません。

ジャパン・フード・セレクションへの出展

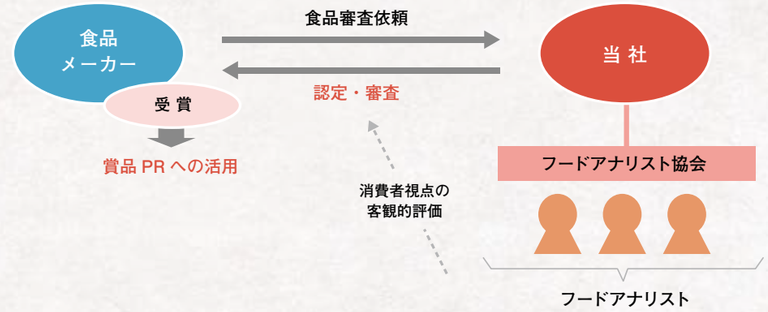
- 基本的には食品メーカーからの認証・格付けの要望を受け、商品を出展して頂きます。ただし、フードアナリストによる推薦制も設けます。
- 知名度の低い食品や農産物も取り上げることで、多様性のある認証制度とします。
- バランスのとれた出展物品の配分とします。



ジャパン・フード・セレクション 受賞までのイメージ

日本オリジナルの本格的な食品審査を行う評価機関を創り、食品認証事業を開始します。

日本有数の食の資格となったフードアナリストを審査員の中心とすることで「信頼性」「知名度」がアップします。日本全国、そして世界に広く活用されるような食品認証事業を目指します。



商品出展から審査・認証・受賞までのフロー

1 商品出展

メーカー、生産者から出展。フードアナリストからの推薦。地方産品や地方農産物の発掘にも注力。

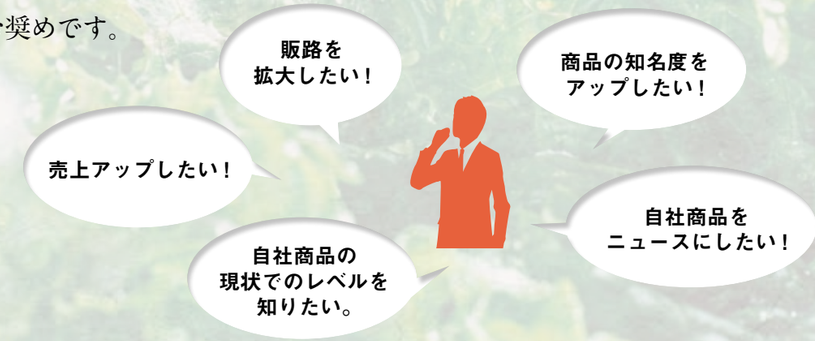
2 審査・認証

公正・中立で厳正な審査。５段階の審査体制。

3 受賞後

商談において客観的評価を訴求できるのと同時に受賞ラベルによる他社製品との明確な差別化や、メディアを通じた受賞作品のプロモーションまた、審査員によるコメント・提案を盛り込んだ結果報告書の入手ができる。新聞、テレビ、雑誌、ネット通販への紹介も可能。

ジャパン・フード・セレクションは
こんな企業様にお奨めです。



Japan Food Selection

審査システム・評価

ジャパン・フード・セレクションの概要と詳細

概 要

本　部	日　本
言　語	日本語
審査基準	日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価　※審査基準の詳細については非公表。
審査体制	原則として公開。厳格なファイアーウォール公正・中立で厳正な審査体制を構築
参加費用	予備審査料　64,800 円 ／ 本審査料　108,000 円（全て税込み価格）

詳 細

審査対象商品	食品および食材（旬の食材、加工品、飲料、生鮮食品、健康食品も含みます。）
認　証	相対評価と絶対評価の併用
審査員	書類審査 アンケート調査　フードアナリスト１万人 １　次　審　査　フードアナリスト 30 名以上 ２　次　審　査　上級フードアナリスト５名 最　終　審　査　審査委員会審査委員（上級フードアナリスト資格者）

フードアナリスト１万人による商品審査システム

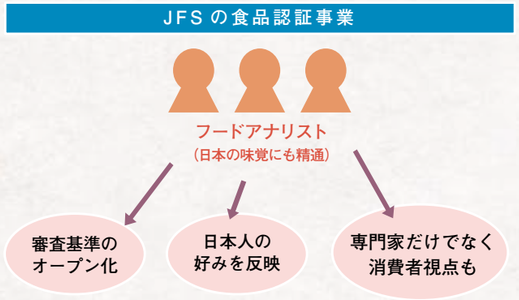
新商品を開発し新規販売をする際や既存商品をブラッシュアップして売上を伸ばしたい場合、市場（マーケット）で商品が受け入れられるか、どのような評価を受けるかを調査することは大変重要な事です。

調査も業界やプロによる調査は偏りがあり、一般消費者の評価はかなり多くのサンプル数がないと参考にならないとされています。

食の情報について詳しく勉強し厳しい試験に合格したフードアナリストは全国 47 の都道府県にいます。フードアナリストは、商品開発や商品情報発信のプロであると同時に消費者のリーダーでもあります。

この食の情報の専門家が、書類審査、アンケート調査、１次審査、２次審査、最終審査と５つの段階を経て賞を決定します。10,000 人以上の「消費者目線の評価軸」と「食の専門家の評価軸」の２つを高い次元で実現させた画期的な商品評価システムです。

●ジャパン・フード・セレクション審査のイメージ

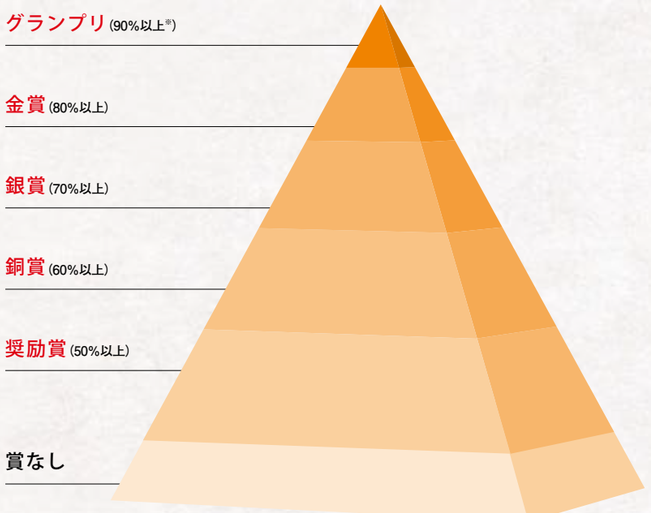


ジャパン・フード・セレクション評価結果と賞のイメージ

最終的には書類審査から２次審査までの審査を参考にジャパン・フード・セレクション最終審査審査委員会で審査結果を判断します。

※ 審査項目での得点率を表しています。

審査レポート（イメージ）



賞状・トロフィー
ロゴマーク

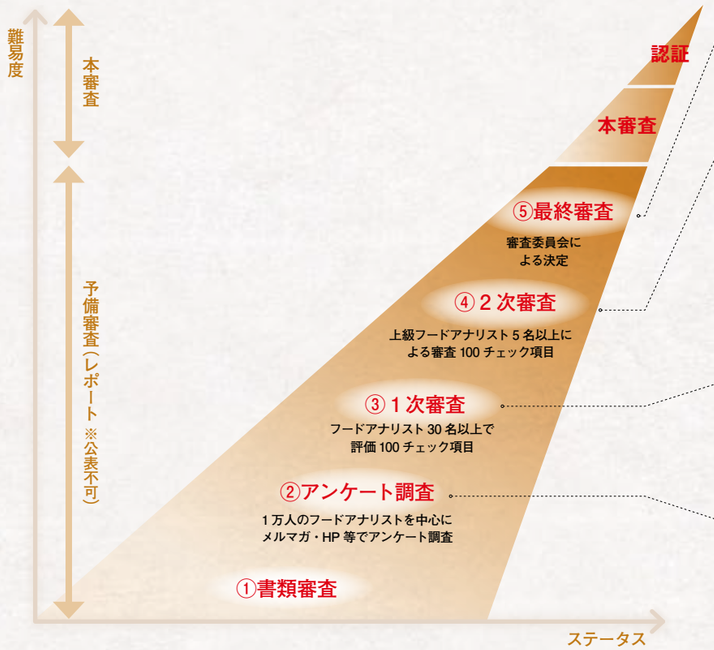
審査体制とファイアーウォール

ジャパン・フード・セレクション審査委員会は（社）日本フードアナリスト協会の規定している「フードアナリスト倫理規定」及び「行動規範」に準拠し、厳正で公正・中立な審査を旨とします。

（社）日本フードアナリスト協会の基本理念である「尊命敬食」の精神を掲げ、地方の目立たない名産品や食材などに光を当てると同時に付加価値の高い食文化を創造するプラットホームを目指します。

特に「フードアナリスト倫理規定」３条の業務行為基準④「その公平性を維持するために自らを含めて３親等以内の親族や姻族が関与している商品の評価は行わない」⑦「前回の評価より３ヶ月の間隔をあけないと同じ商品を評価できない」などの規定はジャパン・フード・セレクションの審査体制のファイアーウォールとして厳正に運用されます。

ジャパン・フード・セレクション審査の流れ



⑤最終審査

アンケート調査、１次審査及び２次審査の結果を元にジャパン・フード・セレクション最終審査委員会を開き、最終的審査結果を判断します。

④２次審査

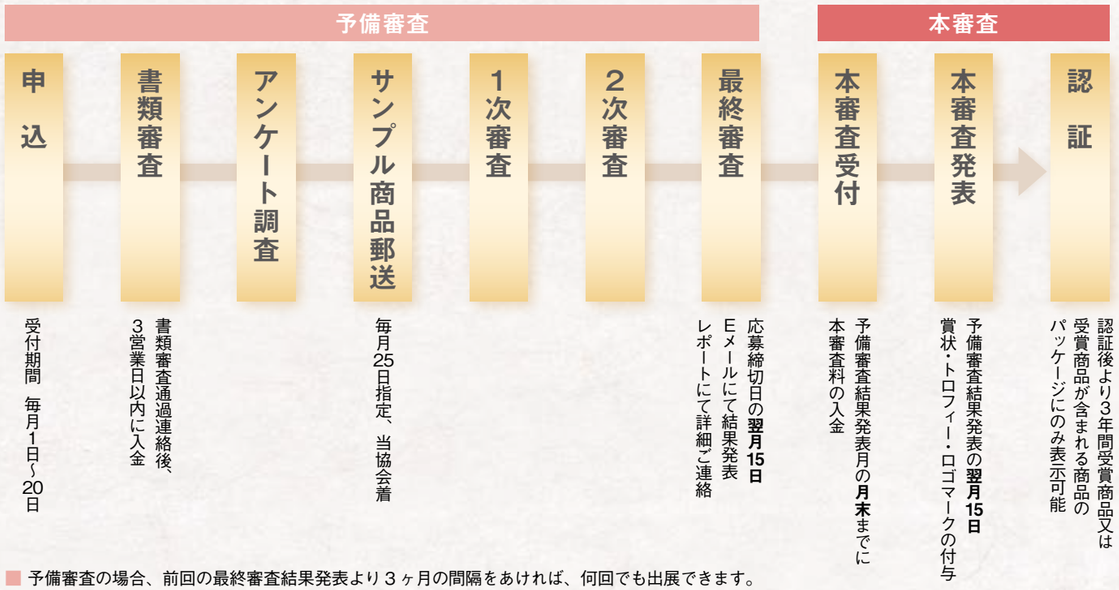
（社）日本フードアナリスト協会が指定したジャパン・フード・セレクション審査委員会審査員によって２次審査を実施します。JFS 審査委員会は（社）日本フードアナリスト協会の商品開発研究会等から選抜されたフードアナリスト上級資格者（２級、１級）を中心に有識者、ビジネスの一線で活躍する方、食に関わる経験者等で構成されます。２次審査会は随時開催され、５名以上で成立し、100 以上のチェック項目について５段階評価で評価をすると共に商品について意見交換会も実施します。

③１次審査

（社）日本フードアナリスト協会内の研究会である商品開発研究会でフードアナリスト４級以上の資格者が 100 以上のチェック項目について５段階評価で評価をします。１次審査会は月に１回以上開催されます。

②アンケート調査

フードアナリスト正会員でメールアドレス登録をしている１万人弱を中心に当該商品についてメールマガジン及び Web 上でアンケート調査を実施します。アンケート内容は「この商品に興味があるか」など簡易で答えやすい質問を中心とし、できるだけ多くのフードアナリストの「生の声」「本音」を拾い上げて点数化を図り、本審査の参考とします。



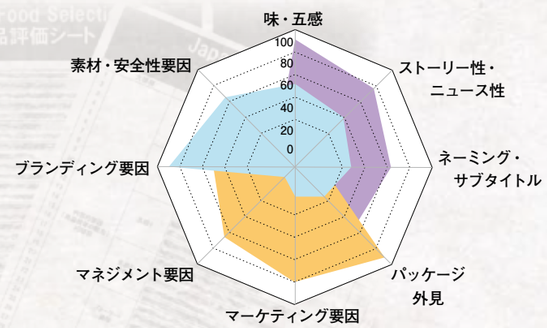
- 予備審査の場合、前回の最終審査結果発表より３ヶ月の間隔をあければ、何回でも出展できます。
- 本審査の場合、前回の賞の認証日より一年の間隔をあければ、何回でも出展できます。
- 予備審査料 64,800 円（税込み）　本審査料 108,000 円（税込み）

【振込先】　≪名義：ジャパンフードセレクション≫・三菱東京 UFJ 銀行　麹町中央支店　普通預金　0085459

商品評価チェック項目について

- 商品審査については内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に 100 のチェック項目について評価します。この 100 チェック項目を元にフードアナリスト資格者が合計５回にわたって（書類審査、アンケート調査、１次審査、２次審査、最終審査）評価をします。
- 味覚や後味だけではなく、視覚、聴覚、触感や嗅覚などの五感をはじめ、ニュース性、USP、ネーミング、ストーリー性、市場要因、安全性、マネジメント上での要因など多岐にわたるチェック項目が設けられています。このチェック項目に商品種類、販売形態などを考慮してそれぞれの傾斜配点パターンを配分し、最終的な審査結果を決定します。
- このチェック項目の審査結果概要については、商品の出展企業に対して条件付（内容を漏らさない）でお伝えしますので、自社商品の市場、消費者における評価や問題点、改善点の参考にすることができます。

審査レポート レーダーチャートイメージ



ジャパン・フード・セレクションのメリットについて

食品メーカーへのメリット

⇒高い PR 効果を持つ認証制度の活用

各種表彰制度（業界団体や地域）では権威の低下、PR 効果の希薄化も懸念されていますが、本計画の認証制度を活用することで、高い権威付け、PR 効果を得ることができます。

特に日本国内に特化した認証制度であるため、日本文化になじみ、日本人の味覚に合ったものであるとの安心感から、消費者から信頼できる認証制度として認知されると考えています。

消費者へのメリット

⇒消費者目線に立った信頼できる格付け情報

本計画の認証制度の大きなポイントのひとつとして、日本の食文化に精通したフードアナリストによる評価によって格付けが決まるという点があります。

フードアナリストも普段から日本の食品に関わる消費者の１人であるため、審査員というだけでなく、消費者目線に立った評価を期待できます。

そのような視点から評価されているということは、評価基準にもおのずと消費者的目線が入ることになるため、格付けに対して、消費者は信頼感を感じることができます。

Japan Food Selection

プロモーション

受賞後について

本審査へ

予備審査の結果を受けて、ジャパン・フード・セレクションの賞を受ける場合は、本審査に進む事ができます。
（本審査の結果は原則として予備審査の結果と同じです。）

予備審査から本審査に進むと賞が確定し、JFSのロゴマーク使用や賞状、トロフィーなどが付与されます。

JFS 予備審査	64,800 円（税込）
JFS 本審査 （ロゴマーク使用権 3 年間、賞状、トロフィー等）	108,000 円（税込）

メルマガ告知

賞が決定すれば、簡単な内容をニュースにしてジャパン・フード・セレクションHP に掲載し、（社）日本フードアナリスト協会メルマガ（約 3 万件）に対して告知をします。（無料）

プレスリリース

さらにメディア向けに（社）日本フードアナリスト協会名義でプレスリリースを作成します。（有料）

協会名でのプレスリリース作成	54,000 円（税込）

販売プロモーション

この他、フードアナリストの知名度を生かした商品紹介や販売プロモーションなどでもご協力できます。（有料）

商品販促、プロモーション等	応相談

プロモーションメニュー

ご紹介

人気通販サイト、テレビショッピング、通販雑誌、新聞通販等を一斉に数十社以上をご紹介します。少ない資金でも可能な商品販売プロモーション、販路拡大が可能です。

全国約 1500 社に一斉 FAX

テレビ、新聞、雑誌、フリーペーパーを中心に全国 1500 社のリストに対して一斉 FAX します。（有料）

メディアへの FAX（1500 件以上）	54,000 円（税込）

記者会見

数十人規模～ 100 名以上のメディア関係者、ブログ記者を集めて記者会見を開催します。（有料）

記者会見（最低 50 人規模）	1,080,000 円～（税込）

受賞決定後、協会名義でプレスリリースを FAX 配信できるメディア例

【番組名】

おはよう日本（NHK）・首都圏ネットワーク（NHK）・Oha！ 4 NEWSLIVE（日本テレビ）・ZIP！（日本テレビ）・ズームイン！！サタデー（日本テレビ）・
シューイチ（日本テレビ）・スッキリ！（日本テレビ）・PON!（日本テレビ）・ウェークアップ！ぷらす（読売テレビ）・
ヒルナンデス！（日本テレビ）・ミヤネ屋（読売テレビ）・真相報道バンキシャ！（日本テレビ）・みのもんたの朝ズバッ！（TBS）・
がっちりマンデー（TBS）・はなまるマーケット（TBS）・ひるおび！（TBS）・王様のブランチ（TBS）・N スタ（TBS）・めざましテレビ（フジテレビ）・
アゲるテレビ（フジテレビ）・スーパーニュース（フジテレビ）・モーニングバード（テレビ朝日）・ワイド！スクランブル（テレビ朝日）・
スーパー J チャンネル（テレビ朝日）・L4YOU！（テレビ東京）・ワールドビジネスサテライト（テレビ東京）

他 多数

【新聞紙名】

読売新聞・朝日新聞・毎日新聞・日本経済新聞・産経新聞・東京新聞・中日新聞・西日本新聞・釧路新聞・室蘭民報・十勝毎日新聞・苫小牧民報・
東奥日報・デーリー東北・岩手日報・岩手日日新聞・秋田魁新報・山形新聞・河北新報・福島民報・下野新聞・山梨日日新聞・信濃毎日新聞・
日本海新聞・山陰中央新報・山口新聞・四国新聞・徳島新聞・神奈川新聞・長野日報・静岡新聞・東愛知新聞・岐阜新聞・北日本新聞・富山新聞・
北国新聞・北陸中日新聞・伊勢新聞・奈良新聞・奈良日日新聞・紀伊民報・紀南新聞・京都新聞・大阪日日新聞・神戸新聞・山陽新聞・中国新聞・
朝倉新聞・佐賀新聞・長崎新聞・大分合同新聞・熊本日日新聞・宮崎日日新聞・南日本新聞・南海日日新聞・沖縄タイムス・琉球新報・
食品産業新聞・日刊食品通信・日本食糧新聞・食品新聞

【雑誌名】

酒販ニュース（醸造産業新聞社）・食品工業（光琳）・食品と開発（UBM メディア）・
日経おとなの OFF（日経 BP）・GoodsPress（徳間書店）・DIME（小学館）・日経トレンディ（日経 BP 社）・Como（主婦の友社）・
月刊 café-sweets（柴田書店）・ELLE à table（アシェット婦人画報社）・オレンジページ（オレンジページ）・味の手帖（味の手帖）・
食楽（徳間書店）・dancyu（プレジデント社）・ワイン王国（ワイン王国）・OZ magazine（スターツ出版）・Hanako（マガジンハウス）・
L25（リクルート）・Mart（光文社）・Precious（小学館）・éclat（集英社）・クロワッサン premium（マガジンハウス）・家庭画報（世界文化社）・
婦人画報（アシェット婦人画報社）・saita（セブン & アイ出版）・Tokyo Walker（角川マガジンズ）

【番組名（局名）】

bayfm SHOPPING ISLAND（株式会社ベイエフエム）・miracle!!（株式会社ベイエフエム）・BlueOcean（株式会社エフエム東京）・
大竹まことゴールデンラジオ！（文化放送）・くにまるジャパン（文化放送）・吉田照美 飛べ！サルバドール（文化放送）・レコメン！（文化放送）・
ゆうゆうお昼のスーパートーク（TBS ラジオ＆コミュニケーションズ）・たまむすび（TBS ラジオ＆コミュニケーションズ）・
あねたま（TBS ラジオ＆コミュニケーションズ）・フードアナリスト小林奈々絵のなでしこラジオ（FM Salus）・FM NACKS5・
J-WAVE・株式会社ニッポン放送

受賞後、販路としてご紹介できる媒体一覧（関連会社への紹介を含む）

日経新聞／朝日新聞／読売新聞／毎日新聞／産経新聞／フジサンケイビジネスアイ／株式会社ＱＶＣジャパン／
株式会社ディノス・セシール／株式会社ベルーナ／イオンダイレクト株式会社／株式会社主婦の友ダイレクト／全日空商事株式会社／
株式会社日本文化センター ／日経ショッピング＆トラベル／東栄広告株式会社／株式会社 COO ／
株式会社 47CLUB ／株式会社グランマルシェ／夢みつけ隊／内海産業株式会社／株式会社 JALUX ／
株式会社オージーフーズ／株式会社産経デジタル／株式会社ジャパネットたかた／
ギフコ株式会社／株式会社ジェイアール東日本商事／株式会社トレジャーアイランド／株式会社華エンタープライズ／ハートギフト／
横浜エフエム放送株式会社／株式会社ごちまる／シャディ株式会社／株式会社カタログハウス

（順不同）

※ 2013 年 10 月現在

フードアナリスト®とは
＝
食の情報の専門家

あらゆる角度から食・食文化を学んだ「食」のプロ・食の有識者

フードアナリスト®ってこんなひと！

平均年齢

女性　34.1 歳
男性　38.5 歳

＊学生からシニアの方まで幅広く取得しています。

女性フードアナリスト®の職業は？

ＯＬ	33%
主婦	18%
自営業･ライター	16%
学生	27%

（2014 年 9 月現在）

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	75%
男性	25%

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%）

どこに住んでいる？

関東圏	63%
関西圏	11%
その他	26%

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。

当社の現状（既存事業の内容）

当社フードアナリスト･プロモーション株式会社は（社）日本フードアナリスト協会の運営会社です。2005 年の創業以来､「食の情報」のプロ資格者「フードアナリスト」をテコに、ネットを中心に食情報を選別・発信する仕組みを構築する事業を行っています

消費者視点とレストランや食材・食品を解説・評価するスキルを併せ持つ人材＝フードアナリストを養成し、食に関する信用力のある情報を社会に多く広め、人々の豊かな食生活の実現に貢献したいと考えています。

具体的な事業

- **教育事業**
  フードアナリスト養成講座
  フードアナリスト通信教育
- **マーケティング・コンサルティング事業**
  ミステリーショッパー
  商品開発・メニュー開発
- **プロモーション事業**
  食文化大使任命セミナー
  プログイベント
- **インターネット・メディアおよび出版事業**

食の情報とは？

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

の９つです。

フードアナリスト資格と等級の関係

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、食にかかわる専門の方まで幅広く学習されています。３級以上の中・上級資格については、養成講座または、通信講座を修了後、二次試験を受験し、合格を目指します。

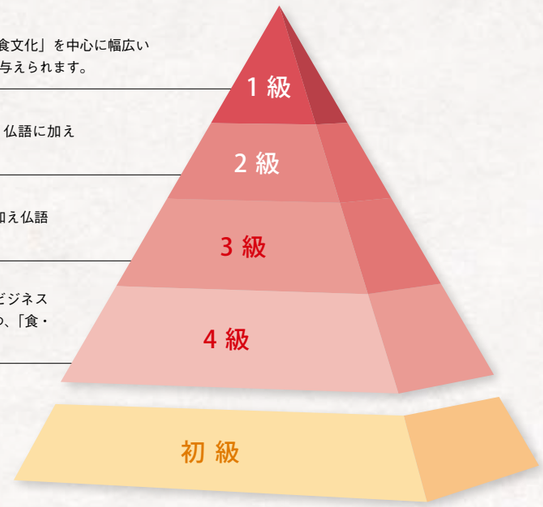
※フードアナリスト資格は、取得の為に１つ下の等級を有することを要件とします。

最上級資格
［教育者・大学講師・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、味覚テストに合格した人に与えられます。

上級資格
［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つけていきます。

中級資格
［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つけていきます。

入門資格
［覆面・モニター調査員・ブロガー］
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わる仕事に直接役立つ知識を学びつつ、「食・食文化」への教養・造詣を深めます。

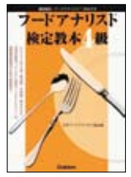


学習内容について

食・食文化を体系的に学びます。サービス・インテリア・飲料・食品・文化・マネジメント・コミュニケーションと幅広く、段階的な学習内容です。

4級

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きます。


フードアナリスト
検定教本４級

フードアナリスト
検定問題集４級

学習内容

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　菓子・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

3級

４級よりもさらに深く、食・食文化への教養・造詣を学ぶ他、芸術や音楽・絵画や話題の食育、栄養学まで、
より深く学習していきます。

フードアナリスト
検定教本３級

フードアナリスト
検定問題集３級

学習内容

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
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

2級

実際にフードアナリストとして必要な文章力や知識・教養など、より具体的で実践な内容を学びます。
この２級を勉強されると「フードアナリスト」という資格の全体像が見えてきます。

フードアナリスト
検定教本２級（上・下）

フードアナリスト
検定問題集２級

学習内容

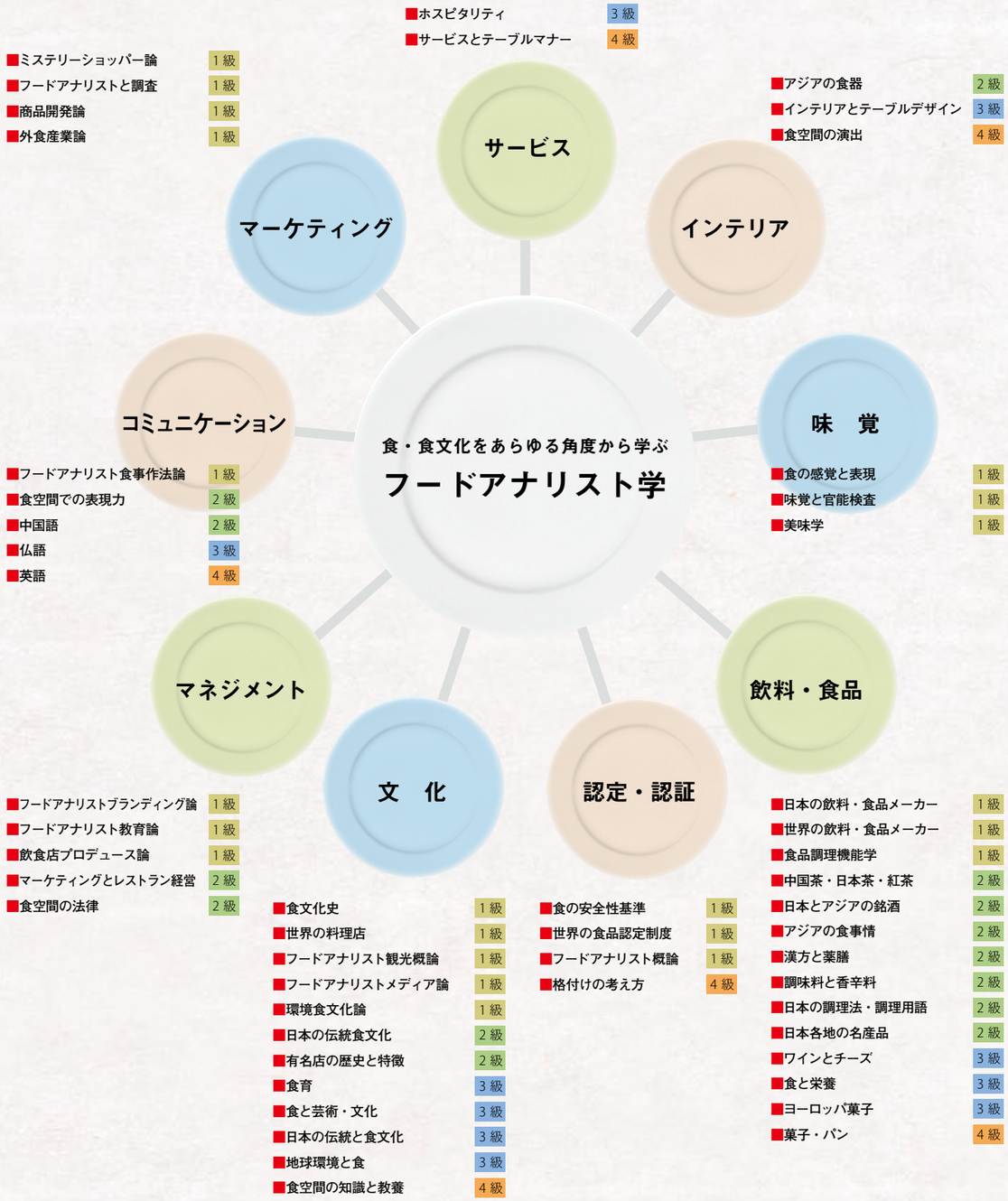
第１章　アジアの食事情
第２章　食空間コミュニケーション
第３章　アジアの食器
第４章　漢方と薬膳
第５章　調味料と香辛料
第６章　日本の伝統食文化
第７章　日本の調理法・調理用語
第８章　日本各地の名産品
第９章　中国茶・日本茶・紅茶
第10章　日本とアジアの銘酒
第11章　有名店の歴史と特徴
第12章　食空間での表現力
第13章　マーケティングとレストラン経営
第14章　食空間の法律

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ます。

フードアナリスト検定教本１級　（Ⅰ）～（Ⅳ）

学習内容

第１章　フードアナリスト概論
第２章　食の感覚と表現
第３章　フードアナリスト食事作法論
第４章　食文化史
第５章　世界の料理店
第６章　ミステリーショッパー論
第７章　飲食店プロデュース論
第８章　商品開発論
第９章　外食産業論
第10章　フードアナリストブランディング論
第11章　フードアナリスト教育論
第12章　日本の飲料・食品メーカー
第13章　世界の飲料・食品メーカー
第14章　フードアナリスト観光概論
第15章　フードアナリストメディア論
第16章　フードアナリストと調査
第17章　美味学
第18章　味覚と官能検査
第19章　環境食文化論
第20章　食品調理機能学
第21章　食の安全性基準
第22章　世界の食品認定制度

学習分野