



手軽に美味しく、健康的で豊かな食生活を実現！
冷凍生活アドバイザー養成講座
通信制（オンライン講座）の受付を開始！

日本野菜ソムリ工協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治、以下当協会）は、2016年より通学制による「冷凍生活アドバイザー」の資格認定を行っていますが、2023年3月7日（火）より「冷凍生活アドバイザー養成講座通信制（オンライン講座）」をスタートしました。冷凍生活アドバイザーとは、食品を冷凍することで起こる現象とその活用方法を理解し、食品を賢く冷凍することで、美味しく健康的で豊かな食生活を実現する人です。

コロナ禍をきっかけに、家庭で食事を作り食べる機会が増えたことで「冷凍の活用」への関心が高まり、冷凍生活アドバイザー養成講座も今まで以上に各方面からご注目をいただいております。

これまで通学制で講座を開催してまいりましたが、「自分の都合がいい日時に学びたい！」
「遠方の会場で受講するのが難しい」といったご要望にお応えするため、このほど通信制（オンライン講座）を開始しました。

今後も通学制と合わせて講座を実施し、冷凍生活を実践できる人材を育成してまいります。

【冷凍生活アドバイザー養成講座 通信制（オンライン講座） 概要】

ご自身のライフスタイルに合わせて、場所を選ばず何度も繰り返し勉強していただくことができます。オンライン上で、動画やテキストを閲覧しながら学習を進めていただきます。

カリキュラム：

食品冷凍学概論

食材別冷凍テクニック① 野菜・果物編

食材別冷凍テクニック② 肉・魚・その他編

受講料：35,000円（税込）



監修・講師：西川剛史（冷凍生活アドバイザー、ベフロティ株式会社代表取締役）

冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。

『冷凍王子』として「マツコの知らない世界」「ヒルナンデス！」「王様のブランチ」「NHK ごごナマ」などのテレビ番組や雑誌に多数出演。冷凍食品開発コンサルタントとして、地方の優れた食材を使った冷凍食品の商品開発にも精力的に取り組んでいる。常に冷凍を切り口にした新しい活動や事業を積極的に行っている。

＜参考＞冷凍生活アドバイザー養成講座（通学制）の修了生数：485名（2023年2月末時点）

■一般社団法人 日本野菜ソムリ工協会について

設立：2001年8月7日

理事長：福井 栄治

所在地：東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

「食を日常的に楽しめる社会の創造」のミッションの下、野菜や果物の魅力や価値を生活者に伝える野菜ソムリ工を育てるほか、食に関する様々な資格認定を行っています。

■ 本件お問合せ先： 日本野菜ソムリ工協会 冷凍生活アドバイザー養成講座事務局

大阪府大阪市北区西天満2-6-8 堂島ビルディング4F TEL (06) 4309-6642 FAX (06) 4309-6653

URL : <http://enjoy-freezing.com/> E-MAIL : freezing@fooddiscovery.jp