



教室



検査室



日本で最も歴史のある  
お米のソムリエ  
お米の知識はもちろん  
的確な販売戦略まで



米・食味鑑定士®を  
様々な場面でご使用頂け  
ます。また、身につけた  
知識をコンクール等での  
審査員としてもご活用く  
ださい。

# グローバル価値競争の時代へ

エビデンス（根拠）を明確にした国内外に向けてのアピールが今こそ必要です。

## 米・食味鑑定士 資格講習会

主催：米・食味鑑定士協会(大阪)

開催日程：2022年12月4日(日)・5日(月)

会場：小諸市文化センター 第一講義室 ほか  
(長野県小諸市甲 1275 番地 2)

受講料：55,000円(税込)

※合格後、51,000円(税込)の  
諸費用(登録費・初年年会費)が必要です。

### 複雑多様化する「お米の流通」「お米の販売」 を成功に導く講義内容

およそ20年以上に渡る歴史より厳選された独自の授業内容を展開。  
これまでも、多くの優秀な鑑定士を輩出しております。

- ・ 稲の診断 ・ お米の見分け方
- ・ これからの新しい米流通と販売について
- ・ お米の味に対する知識を深める「成分・食味評価法」
- ・ 一般消費者の疑問・問い合わせに合わせ作成したQ&Aによる、お米の知識
- ・ コンクール入賞米や海外のお米を使った、官能審査法

### 多くの実績から信頼を得る

#### 厳選された講師



滋賀県立大学環境科学部  
名誉教授 小池 恒男  
京都大学大学院修了、滋賀県立大学の環境科学部学部長を歴任。  
現在は、環境保全不耕起栽培を研究中。

米・食味鑑定士協会  
会長 鈴木 秀之

米・食味鑑定士協会を発足後、数々の講師・講演を努め、多くの鑑定士を育成。コンクール・講演・講習会等、益々その活躍の幅を広げている。



その他、官能審査法講師として、  
入口寿子氏(マスコミ出演等、  
有名鑑定士をお迎え致します。



# 米・食味鑑定士資格講習会

受講希望者はコチラ



06-6100-1150



弊会ホームページ <https://www.syokumikanteisi.gr.jp> からもお申し込み頂けます。

## 「米・食味鑑定士 資格講習会」参加申し込み用紙

※ ふりがな			
※ 氏名			
※ 自宅住所	〒		
※ 生年月日	※ 年齢	※ 性別	
※ 自宅電話	※ 自宅FAX	※ 携帯	
メールアドレス			
※ ふりがな			
会社・団体			
会社住所	〒		
会社電話	会社FAX		
※郵送物の送付先（チェックを入れて下さい）	※日中の連絡先（チェックを入れて下さい）		
<input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 会社・団体	<input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 会社・団体 <input type="checkbox"/> 携帯		
請求書	領収書		
<input type="checkbox"/> 必要 <input type="checkbox"/> 不要	<input type="checkbox"/> 必要 <input type="checkbox"/> 不要		
請求書 / 領収書 の宛名（必要な方のみ）			
(振込人名)		(振込予定日)	

- 日時：2022年12月4日(日)・5日(月)
- 会場：小諸市文化センター 第一講義室 ほか(長野県小諸市甲1275番地2 TEL.0267-23-8800)
- 講習料：55,000円(税込)：合格後、諸費用＋年会費として51,000円(税込)が必要です
- 振込先：三菱UFJ銀行 新大阪駅前支店 普通口座 5148341 米、食味鑑定士協会(コメシヨクミカンテイシキヨウカイ)
- 昼食：各自ご用意ください

食の文化

<米・食味鑑定士>

環境を未来へ

<水田環境鑑定士>



<環境王国認定>

米・食味鑑定士協会

〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-12-15-203

TEL 06-6100-1151 FAX 06-6100-1150

協会ホームページ

<https://www.syokumikanteisi.gr.jp/> 水田環境特A：<https://www.anzen-kome.com/> e-mail：[r-suzuki@juno.ocn.ne.jp](mailto:r-suzuki@juno.ocn.ne.jp)