

プロテインを美味しく楽しむ専門家になりませんか？

一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会 認定



プロテインソムリエ®

講師養成講座 2019

講座を受講して頂く前に、まず「あなた自身のこと」を振り返ってみてください

- 初めて「プロテインパウダー」に興味を持ったのは、いつ？どんなタイミングでしたか？
- プロテインに興味を持つ前は、どんな印象を持っていましたか？
- 初めて自分でプロテインを購入する際、誰に、どんな相談をしましたか？
- 結果的に購入したのは、どんな製品でしたか？
- 初めて購入し、口にした感想は？

これは単なるアンケートではありません！

あなたが初めてプロテインに興味を持った時、「詳しい誰かに教えて欲しい」と思いませんか？お店の利益を最優先する店員さんでもなく、ウチの商品が最高!! とゴリ押しするメーカー社員でも無く、プロテインの全体像や、選び方のポイントやコツ。飲んだことがある製品があれば、あくまでも「個人の味覚・感想」として述べてくれたり、美味しい飲み方を伝授してくれたり・・・。

【プロテインソムリエ®】は、あなたがプロテインの世界に一步踏み出したとき、「教えてくれる詳しい誰か」を求めていたように、今度はあなたが求められる存在になり、自信を持ってあなたのフィールドで活躍して頂くための資格講座です。

プロテインソムリエ®（2級）講師養成講座

プロテインに興味はあるものの商品が沢山ありすぎて選び方がわからない！飽きずに美味しく飲み続けるための工夫、効果的な飲み方、組み合わせを知りたい。アイスだけでなくホットでも美味しく、プロテインを年間通して楽しむ方法を知りたい。このようなアドバイスが出来るとともに、ご自身のプロテインライフにも役立てることができます。

プロテインソムリエ®（1級）講師養成講座

プロテインソムリエ®2級で取得した内容をさらに深く実践します。プレーン味の高蛋白プロテインパウダーをベースに30種類を超えるシェクメニューをアレンジできるようになります。

プロテインスイーツ®教室（1回ごと単発レッスン）

グルテンフリーのプロテイン焼き菓子（プロテインパン、ホールケーキ）やミルクプロテインと豆乳を配合した低カロリーの「プロテイン豆乳ホイップ」を作れるようになります。植物性、動物性、様々なプロテインパウダーを使い分け、焼き菓子やホイップの組み合わせで、スイーツメニューの幅がぐっと広がります。

こんな方におすすめ

- ジムトレーナー、ジムの経営者様、スタジオインストラクターの方
現状の仕事と並行し、副業として講師活動やクライアント対象セミナー、講座の開催など
- 料理教室・食関連業界の方
メニューやレシピを増やしたい、現状の仕事の役立てたい
- 講師として活動したい方
今までの経験や知識と組み合わせ、講師として活動したい

プロテイン＝たんぱく質
ギリシャ語で「一番大切なもの」という意味。筋肉、骨、内臓、皮膚、髪、爪に至るまでたんぱく質で出来ています。
たんぱく質は、特別な運動をしていなくても健康維持のために1日あたり体重1kgにつき1gが必要とされています。人間のカラダに欠かせない栄養素です。

プロテインソムリエ® 講師養成講座

〈詳しい資料はこちらへご請求ください〉

【メール】protein.sweets@jkyokai.com



最新情報は
LINE@へ！



プロテインソムリエ®(2級)講師養成講座 資格取得まで

講師として活動したい方はステップ3までの受講と合格が必須項目です。

Step1	2級講座・通学受講	150分×1回	完全予約制グループ受講	1回/¥6,500
Step2	課題(Webまたは郵送提出)	受講より60日以内	90点以上で合格	1回/¥6,500 再受講50%off
Step3	筆記試験・面接(講師デモ)	受講より120日以内	80点以上で合格	1回/¥15,000

* 合格認定証と希望者にはプロテインソムリエ®(2級)講師養成講座のテキストデータを付与します。

★ 資格取得特典 ★

合格された方は協会が取得、所有する3つの商標を名刺やご自身のプロフィール、PRカード等に掲載可能。(要年1回更新)

商標1/プロテインスイーツ®
商標2/プロテインスイーツ®
商標3/プロテインソムリエ®

【テキスト付与】

希望すれば協会が作成した教材(プロテインソムリエ®講師養成講座・2級)のテキストが支給されるため、その教材を使用しすぐに講師として活動することが可能です。*2級合格者は2級の座学講座(150分×1回)の開催が可能。

【教材の購入】

講座を開催するにあたり、必要な教材(テキスト以外の素材など)を協会から購入することが可能です。(ご自身で揃えて頂くことも可)

【ミーティング特典】

協会認定講師ミーティング等に参加すると、賛助会員企業さまの商品(プロテインパウダー、プロテインスイーツ作りの材料、道具、グッズなど)が支給される特典が受けられます。

【自主開催】

ご自身での講座開催や協会からの依頼でクラスを受け持つことも可能です。(優秀な方は協会から依頼させていただきます)

【商標活用】

商標を活用したイベント、レッスン、セミナーなどを自主開催することが可能です。協会を通して協会賛助会員企業さまへイベント協賛の依頼も可能です。(都度、応相談)

【お仕事依頼】

協会よりお仕事を依頼させていただきますことがあります。(展示会スタッフ・レッスン講師・Caféなど)

【サポート】

その他協会では、講師として活動される方のサポートを致しますので、遠慮なくご相談ください。

一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会とは

プロテイン(たんぱく質)を主軸とした食に関する正しい情報発信と、その知識をもつ人材育成、及び輪を育てていくことで社会貢献を目的としている団体です。



安食 守一

- 一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会 / 理事長
- 株式会社東建ホームズ / 代表取締役社長
- 宿家グループ / CEO



山崎 志保

- 一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会 / 専務理事
- プロテインスイーツカフェ&キッチン 鷺 / 運営
- プロテインスイーツ® / 創業者

〈 お申込み・お問合せ 〉

一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会

東京都台東区下谷2丁目5-7 宿家鷺1F プロテインスイーツカフェ&キッチン 鷺 内

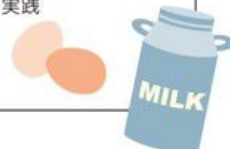
TEL ● 03-6802-4166 Mail ● protein.sweets@jkyokai.com

<https://proteinsweets.or.jp/>

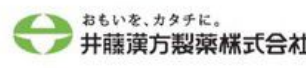
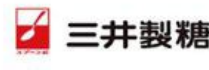
プロテインスイーツ®, プロテインスイーツ®, プロテインソムリエ® は一般社団法人日本プロテイン&スイーツ普及協会の登録商標です。

〈 プロテインソムリエ®(2級)講師養成講座 テキスト目次の概要 〉

- 1) プロテインパウダー(商品カテゴリー分け)の理解
- 2) ホエイ(動物性)・ソイ(植物性)飲み分け・使い分け
- 3) プロテインパウダーと似て非なる粉類(植物性・動物性)
- 4) 市販のプロテイン製品「メーカーとブランド名の組み合わせ」
- 5) プロテインシェイクを100倍楽しむ準備と実践
- 6) 市販製品 テイスティング実践
- 7) 加水・加熱等によるタンパク質の変性



賛助会員企業様(順不同)



最新情報は LINE@へ!



JR「鷺谷」駅・東京メトロ日比谷線「入谷」駅 徒歩5分