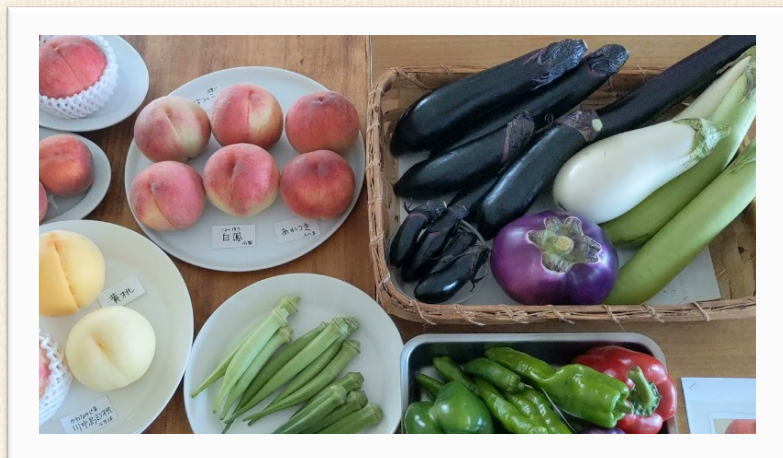




旬のサラダ



旬の蒸し野菜

2023年度 募集中

「プロ向けやさい塾」

- ・ 野菜の旬について実はよく分からない・・・
- ・ お客様からの質問に自信をもって答えられない。
- ・ 目利きができない。
- ・ 新しい品種についていけない。
- ・ 実益につなげるための、アイデアや知識が欲しい。スキルアップがしたい。
- ・ 日々目の前の業務に追われて、インプットは後回しになっている。
- ・ 本やネットで見てもリアルは分からない。
- ・ 青果流通やしぐみに興味がある。

すでに食に関わる事業をされている、またこれから始めたい方に向けた仕事の実益につなげるためのスキルアップ講座です。

受講実績：飲食店経営、料理講師、青果店オーナー、栄養士、他の皆様

「プロ向けやさい塾」の成果

- ・ 九州の旬が分かる。
地域ならではの旬の素材を知ってこそそのプロ。
- ・ 目利きができる。
生産者や仕入れ先との交渉にも役立つ。
- ・ 保存方法が分かる。
素材をムダにせず、食材ロス軽減。
- ・ 下ごしらえや食べ方のコツを知り、食べたことのない素材も身近になる。
- ・ 流通の流れが分かると、仕入れ先の強みがわかり「当日のおすすめ」「旬のメニュー」の考案が容易に。

1年間（10回）で約100品目、250品種を**実際に見て食べて**学びます。
食べ比べ、軽食ご用意します。

種類、主な品種、出回りの時期、保存方法、押さえておくべきポイント他。

講師：九州やさい日和
主宰 野菜と料理研究家
永利裕子

1970年 福岡県小郡市生まれ。米、麦、大豆、野菜の専門農家で新鮮な野菜に囲まれて育つ。
2005年野菜ソムリエプロに。
産直農産物流通の会社で、小売り部門マネージャー、3店舗の立ち上げ・運営。産地とお客様の架け橋として楽しく働く。その後独立、大手企業の5店舗青果店立ち上げプロデュース
2019年より野菜に特化した「**プロ向けやさい塾**」、暮らしに生かす「**やさい塾 基礎**」スタート。
料理も食べることも大好き。野菜、果物、郷土食を探究する旅と、日々の”くらし“を楽しむことが趣味。

【お客様の声】

- ・野菜を販売するときに商品の特徴を自信をもって説明することができ、お客様との会話が増えた。
- ・仕入れ時に、教えていただいた知識が役に立っている。実際に見て食べて教えてもらえることは貴重です。少人数で学べたことも良かった。
- ・本ではない、実務経験からの知識がきけることがありがたい。他の受講生との情報交換や繋がりができたことも価値だと思う。
- ・青果の業界にいたので、これくらいの知識は持っていたい。これだけの素材を1人で集めて、試食、勉強するのは経済的にも時間的にもできない。

【対面講座 水曜クラス】

3/29. 4/26. 5/31. 6/28. 7/26. 9/27. 10/25. 11/29. 1/24. 2/28

【オンライン講座 日曜クラス】

3/26. 4/23. 5/28. 6/25. 7/23. 9/24. 10/29. 12/3. 1/21. 2/25

【各月の主なテーマ】

- 3月 山菜・アスパラ・セロリ・玉ねぎ・いちご
- 4月 トマト・豆類・ねぎ・山菜・アボカド・バナナ
- 5月 らっきょう・にんにく・じゃがいも・メロン・西瓜
- 6月 とうもろこし・きゅうり・しょうが・すもも・パイナップル
- ＊とうもろこし、アスパラ収穫体験
- 7月 ピーマン・唐辛子・オクラ・茄子・モロヘイヤ・桃
- 8月 果物産地訪問（別途募集）
- 9月 冬瓜・きのこ・かぼちゃ・栗・無花果・梨
- 10月 さつまいも・里芋・やまいも・柿・りんご
- 11月 にんじん・れんこん・ごぼう・カブ・キウイ
- 1月 大根・ブロッコリー・白菜・菜花・ねぎ・柑橘
- 2月 キャベツ・葉物・レタス類・つぼみな・いちご

受講料 15,000円（税込）／回 ※オンライン講座は素材お届けします
テキスト、試食、素材持ち帰り込み、ZOOM個別カウンセリング

どの月からでもスタート可

5回、10回でのお申込みは割引あり。5回 70,000円 10回130,000円（税込）

定員 6名

時間 13：00～16：30 （オンライン講座は13：00～15：30）

開催場所 福岡市中央区薬院3-12-22

【お申込み】

名前・年齢・住所・電話番号をご記入の上、
メール、またはWebサイトの申込フォームより

Mail:info@831biyori.com / Web:831biyori.com

【お問い合わせ先】

九州やさしい日和 Tel:090-5087-0564