



2022年10月6日

日本野菜ソムリエ協会が  
**新講座「果物ソムリエ養成講座」を開講**  
オープニング特別価格キャンペーン実施！

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会(所在地：東京都中央区 理事長：福井 栄治)は、野菜・果物の両方を取り扱う「野菜ソムリエ」に続き、「果物」に特化して知識を深掘りし個性・特性を活かした食べ方・魅せ方・扱い方を広げることができる人材を育成する「果物ソムリエ養成講座」を新たに開講いたします。

本講座では「食べられ方」を意識して野菜と果物を区分し、27品目の果物について適正な摂取、品種の特性や選び方、保存方法、各果物のもつ栄養素と、摂取することによる健康効果への理解を深めます。また、果物の調理理論やフードペアリングを学び、果物と他の食材との相性をつかみます。

野菜と果物は、共通点をまとめて知識が習得できる側面を持ちながらも、ひとまとめにはしきれない多様な個性を持つ食品群です。野菜ソムリエが誕生してから20年が過ぎ、改めて「果物ソムリエ」として果物をクローズアップし、その個性に触れたり、特性を理解したりすることで時代の変化に合わせた食べ方・魅せ方・扱い方をさらに広げていきたいと考えております。

#### ■果物ソムリエとは

果物に特化して知識を深掘りし、果物の個性・特性を活かした食べ方・魅せ方・扱い方を広げることができる人です。

#### ■果物ソムリエ養成講座概要

##### <カリキュラム>

受講形式：通信制（WEB講義動画視聴）

内容：全5科目（約290分）

受講料：一般 68,000円（税込） 野菜ソムリエ受講生以上 34,000円（税込）

※野菜ソムリエ受講生以上の方はクーポンコードが必要です。

日本野菜ソムリエ協会受講生・修了生向けメールマガジン等でご案内します。

修了規定：WEB講座動画視聴/WEB修了試験に合格（7割以上の得点）



<H P> <https://www.fruits-vege-fru.com/>



## &lt;カリキュラム内容&gt;

	科目名	内容
1	フルーツベーシック①	果物ソムリエとは/果物の現状/新品種の育成
2	フルーツベーシック②	イチゴ/イチジク/カキ/カンキツ類/キウイフルーツ/ サクランボ/スイカ/ナシ/パイナップル/バナナ/ピワ/ ブドウ/ブルーベリー/マンゴー/メロン/モモ/ ライチ/ラズベリー/リンゴ
3	フルーツニュートリション	栄養素、機能性成分/糖質・果物摂取の栄養的意義 果物摂取量/果物と健康
4	フルーツクッカー	果物の調理/果物の調理理論/果物と他の食材の組み合わせ 香酸カンキツ類の使い方
5	フルーツイメージコーディネート	果物の見せ方/季節感の見せ方

## ■ オープニング特別価格キャンペーン概要

開講を記念して、オープニング特別価格キャンペーンを実施いたします。

対 象 : 野菜ソムリエ受講生以上（受講中を含む）・先着 100 名

内 容 : 果物ソムリエ養成講座を特別価格で受講

受講料 : 20,000 円（税込）

期 間 : 2022 年 10 月 6 日（木）～

※定員数に達し次第終了いたします。

申込方法 : HP より申込 申し込み時にクーポンコードを入力

クーポンコード : [fruits-open](#)

※入力せずにお申し込みされた場合は対象外となります。予めご了承ください。

## ■ 運営・認定団体

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

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 7F

創 立 : 2001 年 8 月 7 日

事 業 : 野菜ソムリエの資格提供と育成、各種講座やコンテンツの企画開発・提供

H P : <https://www.vege-fru.com>

## ■ 本件お問合せ先 :

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 担当 今井・佐藤

TEL : (03) 6278-8456 FAX : (03) 3541-1337

HP: <https://www.vege-fru.com/> Mail: [fruits@vege-fru.com](mailto:fruits@vege-fru.com)