

Food Guide講座 2017 実践編

活躍する栄養士・管理栄養士のための ビジネス戦略

女子栄養大学 栄養クリニック 共催
株式会社Food Connection



活躍する栄養士・管理栄養士の方々、将来、食のプロフェッショナルとしての活躍を目指す学生の方々などのご参加をお待ちしております

場所

1~4回 女子栄養大学 香川綾記念生涯教育学習センター3F(東京都豊島区駒込3-24-3)

5回のみ 日産スタジアム sMile table(神奈川県横浜市港北区小机町3302-5 東ゲート前)

受講料

(一講座受講申込) 1~4回 一般：8,000円/学生：4,000円(税込)

(全講座一括申込) 5回のみ 一般：7,000円/学生：3,500円(税込)

(全講座一括申込) 一般：35,100円/学生：17,550円(税込)

食を取り巻く環境は日々、変化しています。例えば、フードマイレージの伸びによって、地産外商、フードツーリズムなど、地域の活性化における食の位置づけが極めて重要な要素として捉えられています。インバウンド、アウトバウンドの伸びによって、ゲストの多様な食のニーズに対応した、食のホスピタリティが求められています。

栄養士・管理栄養士の活躍するフィールドは拡大しており、ニーズの高まりとともに社会的意義が高くなっていく中、より一層、ご活躍いただくための新たな知識のインプットとビジネスセンスを磨くことを狙います。

プログラム

全講座受講された方には、修了証ならびにFood Connectionが監修する健康雑誌の取材・撮影現場の様子をご見学いただける特典をご用意しています

1

2017/ 9/16
14:00~16:00

土

増大するインバウンドに対する食のホスピタリティ

インバウンドツーリストの増加が見込まれる中、海外の食習慣や宗教事情にあわせた食のニーズ(ハラール、ベジタリアン、グルテンフリーなど)の多様性の解説をしながら、食のホスピタリティに対する理解を深めます

ゲスト講師

(公財)東京観光財団 コンベンション事業部 誘致事業課 国際会議係長 野本加奈氏

2

2017/ 10/28
14:00~16:00

土

近年の食と栄養の潮流

世界最大の食と栄養会議・展示会(FNCE)での見聞を通じ、最新情報を紹介し、グルテンフリー、ベジタリアンなど、諸外国の食のマーケットに焦点を当て、注目される理由を紐解きます

3

2017/ 11/11
14:00~16:00

土

活躍する栄養士・管理栄養士の生の声を聞く

活躍されている栄養士・管理栄養士をゲストに招き、スキルアップやビジネスチャンスを如何にして掴んできたのか、これまでのご苦労を何うような形でのトークセッションを行います

ゲスト講師

管理栄養士/料理人 三上奈緒氏、株式会社食STORY 代表取締役 米倉れい子氏

4

2017/ 12/2
14:00~16:00

土

栄養士のためのブランド構築

マーケティングやブランドの定石を踏まえながら、栄養士・管理栄養士のために役立つ方法論を解説するとともにビジネス的な協業のためには何が必要か?という視点でパートナーとなり得る関係者から話を伺う予定です

5

2018/ 1/28
12:00~14:00

日

横浜F・マリノス アスリート食の試食

日産スタジアム(横浜F・マリノスのホームグラウンド)に併設されるレストラン「sMile table」にて、アスリート食の試食をしていただき、スポーツの特性と食事について解説します

お問い合わせ

氏名・所属・電話番号をご連絡の上、お問い合わせ願います

メール

info@food-connection.jp

電話

03-6304-5375

講師プロフィール



講師：橋本 玲子

株式会社Food Connection
代表取締役
公認スポーツ栄養士

第1回～第5回担当（兼）講座コーディネーター

1999年からJリーグ横浜F・マリノスの栄養アドバイザーとして、トップチームの選手に対する栄養サポートや育成年代の選手と家族に対して、食事・メニューアドバイスなどを行う。現在、アメリカ栄養士会スポーツ循環器栄養（SCAN）並びに、スポーツ栄養を専門とする国際的なプロ集団（PINES）のメンバーとして、海外のスポーツ栄養や世界のトップアスリートの「食と健康ニーズ」に関する最新情報の発信に力を入れている。



講師：池田 茂

株式会社Food Connection
研究プロジェクトリーダー
博士（学術）

第4回担当

半導体応用システム企業にて、開発業務に携わる傍ら、開発受託型ベンチャー企業における技術戦略について研究を推し、2014年高知工科大学大学院修了、博士（学術）。現在、食品系原料企業にて情報システム関連業務に従事するとともに、Food ConnectionのITマネジメント戦略、研究プロジェクトの企画立案に携わる。



講師：野本 加奈

（公財）東京観光財団
コンベンション事業部
誘致事業課 国際会議係長

第1回ゲスト講師

日本政府観光局、（公財）横浜観光コンベンション・ビューローを経て、2014年4月より（公財）東京観光財団にて、学協会系国際会議の誘致・開催支援事業に従事。国際会議の誘致経験と業界における国内外のネットワークに強みを持つ。2016年1月、アメリカに本部を置く業界団体Convention Industry Councilによるミーティング・プランナーの資格Certified Meeting Professional（CMP）を取得し、日本で12番目の資格保持者となる。



講師：三上 奈緒

管理栄養士
料理人

第3回ゲスト講師

栄養士として都内の小学校に勤務と同時にFarmer'sMarketにてボランティアを始める。後に渡仏し現地のレストランで修行積む。帰国後は青山のラブランシュに勤務。「味覚の一週間」事務局にて小学校の食育事業に携わる。フリーランスとしての活動後、渡米し、カリフォルニアの地産地消レストランChez Panisseにて研修。エディブルスクールヤードプロジェクトの発起人でもある、アリスウォーター氏の食に対する考えに感銘し帰国。



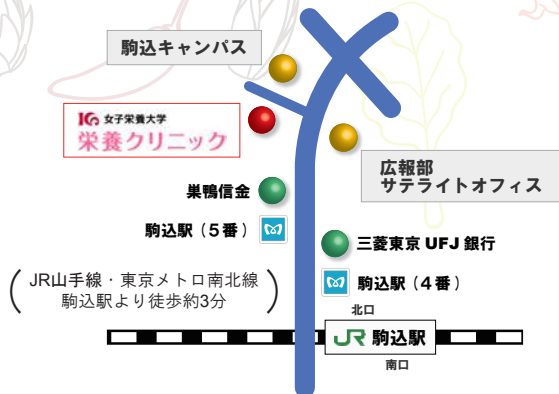
講師：米倉 れい子

株式会社食STORY
代表取締役
管理栄養士

第3回ゲスト講師

2000年、管理栄養士を取得。2008年、厚生労働省に栄養系技官として入省し、消費者庁、内閣府、農林水産省にも出向。栄養・健康施策の企画立案・推進に幅広く携わる。2017年3月に退職、同年4月に株式会社食STORYを設立。スポーツを通じた健康的な食生活や適切なダイエット方法などの情報を紹介しながら、セーリングやサッカー、野球などのジュニアアスリートを中心にスポーツ栄養分野での栄養サポートを手がける。

会場のご案内



お申込・振込先

氏名・所属・電話番号を記載の上、メールにてお申込下さい
お申込受付のメールを返信致しますので、お振込手続き願います
お申込は、受講日の3日前までをお願いします

メール info@food-connection.jp

口座名義 三菱東京UFJ銀行 下赤塚支店 普通口座 0851448
（株）Food Connection 代表取締役 橋本 玲子

振込名義人 コウザ` お名前（例：「コウザ` シンジ` ユク ハナコ」）

※名義人のお名前の前に、カタカナでコウザ` とお入れ下さい



株式会社Food Connection

Food Connectionは、人・スポーツ・健康を軸に、より楽しく、バランスのとれた食べ方の提案から、実践的なメニューや情報提供まで、トータルにサポートいたします。