

報道関係者各位

「絵巻き寿司インストラクター」育成プログラム始動 ～外国人に絵巻き寿司を教える人、大阪で育って。～

巻き寿司教室ぐるり（所在地：神奈川県横浜市、主席インストラクター：中矢千賀子）は、2017年9月18日（月祝）に「絵巻き寿司体験教室」を、10月9日（月祝）に「絵巻寿司技能検定2級」をクレオ大阪中央（大阪市天王寺区）にて開催いたします。

開催の目的は、絵巻寿司検定協会公認の「絵巻寿司インストラクター」を大阪で育成することです。受講生には、2018年1月に日本文化体験施設「WONDER PARK 味園（所在地：大阪市中央区）」で講師デビューするプログラムが用意されています。9月18日（月祝）は、「外国人に日本の文化を紹介する」という夢に向かって走り出す女性たちの第一歩です。メディアの皆様、ぜひ取材にいらしてください。



「絵巻寿司技能検定1級」メインビジュアル

今日からわたし、巻き寿司のプロになる。



体験教室&説明会

インストラクターにご興味のある方のために、体験教室及び無料説明会を実施します。 **9月**



関西初 技能検定2級

絵巻寿司技能検定2級講座を関西で初開催！これが、インストラクターへの第一歩。 **10月**



技能検定1級 受験

東京栄養食糧専門学校にて開催される1級講座を受講し、技能認定試験を受験！ **11月**



検定協会に入会

絵巻寿司検定協会にご入会いただくと、インストラクターとして認定されます。 **12月**



講師デビュー!!

大阪市「WONDER PARK 味園」や「クレオ大阪中央」など各所にて講師デビュー!! **1月**

このニュースリリースに関するお問い合わせ先：

(株)ジー・ナビゲーション 担当：中矢 郷 TEL 045-319-4020・携帯 090-3514-3514 E-mail: gnavi@yokohama728.co.jp



絵巻き寿司とは、金太郎飴のようにどこを切っても同じ絵柄がでてくる太巻き寿司のことです。レシピは100種類以上あり、女性や子供・外国人を対象にした料理イベントで人気があります。千葉県では「太巻き祭りずし」と呼ばれ、山武郡市を中心に古くから郷土料理として発展してきました。

絵巻き寿司体験教室～メディア様向け公開レッスン～ 概要



【日時】平成29年9月18日（月祝）11：30～12：30
 【場所】クレオ大阪中央「クラフト調理室（4F）」
 大阪市天王寺区上汐5-6-25
 【実習】絵巻き寿司「バラ」
 【定員】26名
 【料金】¥2,000-（税込）
 【受講申込】<http://www.kazarisushi.com/schedule-osaka.html>

11：00 プレスブリーフィング
 11：15 開場・受付開始
 11：30 コーディネーターより当日の流れをアナウンス
 11：35 講師挨拶
 11：40 実習開始
 12：30 実習終了（講師・受講生のインタビュー可）
 12：45 絵巻き寿司インストラクター制度の無料説明会
 13：30 終了

※取材の際は担当者宛に9月15日（金）までにご連絡ください



絵巻き寿司技能検定2級【大阪開催】概要

【日時】2017年10月9日（月祝）11：30～15：30
 【場所】クレオ大阪中央
 【実習】レシピ4点「細巻き・紅白小梅・忍者・四海巻き」
 【座学】おいしい酢飯のつくり方レクチャー（約10分）
 顧問管理栄養士による食品衛生基礎知識（約10分）
 【定員】16名（中学生以上）
 【料金】¥19,440-（税込）
 【受講申込】<http://www.kazarisushi.com/schedule-secondclass.html#osaka1710>

<受講者のメリット>

家族や友達と巻き寿司体験を楽しむことができる
 海外の方に日本文化として絵巻き寿司を紹介することができる

大阪で「絵巻き寿司インストラクター」を取得するメリット：

- ・認定レシピ（30点）の提供
- ・インターン制度の利用やスキルアップ講座の受講
- ・「WONDER PARK 味園」での講師デビュー斡旋

このニュースリリースに関するお問い合わせ先：

（株）ジー・ナビゲーション 担当：中矢 郷 TEL 045-319-4020・携帯 090-3514-3514 E-mail: gnavi@yokohama728.co.jp