

報道関係者各位



カレーの魅力伝えるスペシャリスト

「カレーマイスター」を育成する

『日本カレーマイスター協会』を新設！

野菜・果物のスペシャリスト“野菜ソムリエ”など「食」に関する様々な人材育成を行なっているフードディスカバリー株式会社（東京都渋谷区、代表：福井栄治）は、このたび、日本の食文化に広く深く浸透した“カレー”の魅力伝える「カレーマイスター」を育成するため『日本カレーマイスター協会』を新設しましたのでお知らせいたします。

すでにカレーは「国民食」として確固たる地位を確立し、子供の好きな食べ物として常に上位にランクするなど、日本の食卓に欠かすことのできないメニュー（食べ物）となっております。しかしながらカレーの歴史、文化、種類、スパイスの特徴などの総合的な知識を持っている方が非常に少なく、意外に知られていないことも多くあります。そこで、もっと「カレー」を理解することで、自分だけのオリジナル「マイカレー」の創造や「カレー」自体を食のコミュニケーションツールの一つであると位置付け、少しでも食の楽しみ、魅力を知って食生活を豊かにすることができればと考え、当協会を創設いたしました。

講座の特徴

- **ジュニア・マイスターコース**：「マイカレーを作れるようになる」ことをゴールとしています。そのためにカレーの歴史や種類、スパイスの知識等を学ぶと共に、“カレーパーティ”の企画を自分で立ててみる「パーティプロデュースの授業」等もあります。（講座の詳細は、別紙参照）
- **マイスターコース**：「カレーの魅力伝えることができる」ことをゴールとしています。（マイスターコースの内容については今秋、発表予定です）

■ 「ジュニア・カレーマイスターコース」第1期開講

- ・開講日：2008年6月14日（土）、15日（日）
*2時間の講義を5コマ
- ・場 所：東京都渋谷区道玄坂1-20-8 寿パークビル3F
- ・受講料：98,000円（入会金10,500円、受講料74,900円、試験料12,600円）
※カリキュラム詳細別紙

■ 本件お問合せ先

フードディスカバリー株式会社 広報チーム 松元、松本、島村
TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186 E-mail：koho@vege-fru.com

ジュニア・カレーマイスターコース (全5講義)

カレーコミュニケーション	誰もが知っていて、話題豊富な「文化食」(日常食) この講座ではカレーの魅力を紐解き さらにカレーを通して のコミュニケーションの考え方、楽しみ方について学びます。
カレーヒストリー	古くはインドに始まり、長い時間を経て 日本食として進化 を遂げた「カレー」。 数ある食事の中でなぜ日本の文化食となりえたのか? その変遷を学びます。
カレープロファイリング	世界各地のカレーとカレー事情・独自の製法を探り、「マイカ レー」作成のための「こだわり」(またはオリジナリティ)を 見つける内容。
スパイスサイエンス	カレーに欠かすことのできないスパイスを植物学・アユール ヴェータ・中国伝統医学など多方面より学習します。 スパイスの特徴をいかし、旬の食材と組み合わせ、体にやさ しいカレーの作り方を学びます。
カレープロデュース	大切な友人とかけがえのない時間を分かち合う「カレーパー ティ」をプロデュース。もっと身近に「カレーパーティ」を 楽しむためのおもてなしのノウハウを学びます。