

内閣府認可 一般財団法人 職業技能振興会認定

「オーガニックアドバイザー講座」



■「オーガニックアドバイザー」は、内閣府認可 一般財団法人 職業技能振興会の認定資格です。

**残留農薬、環境ホルモン、食品添加物、有機JAS(オーガニック)…
あなたは正しく説明できますか？**

いまや「オーガニック」は世界基準。世界のオリンピック・パラリンピック選手村では、オーガニック食品が基本です。

食品をはじめ、日用品やコスメティックなど、身のまわり品の安全性が危うい時代だからこそ、オーガニックに関する正しい知識を身につけ、安心・安全な暮らしを守りましょう！

日 時：＜全3回＞ **10/14・10/21・11/4** (日)

10:30～16:00(途中休憩・昼食時間あり) ※最終日のみ認定試験のため**17:30終了**

場 所：ビオクラスタイル クッキングスクール

東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア(B2F)

【最寄駅】東京メトロ「表参道駅」B2出口から徒歩7分

料 金：58,800円 (税込/教材費、試験料・認定料含む)

定 員：14名

講 師：日本オーガニック推進協議会 理事長 山崎 泉氏



【アクセス】

主催&
問合せ先

BIOKURA STYLE Cooking School

TEL03-6527-3266 (10:00-18:00/日・月定休)

<https://cookingschool.megaminomori.com/>



【HPトップ】

1. オーガニックのスペシャリストから学べる！

講師は長年、環境保全や農業、食の安全性について研究し、普及活動に携わってきた**オーガニック分野のスペシャリスト**。他の講座では学べない、**本物の知識と最新情報**が学べます！

2. 講師の直接指導で学べるため、理解しやすい！

「通信講座」と違い、**講師の分かりやすい解説で学べるため理解しやすい**上、分からないことは直接質問できるため、**疑問もすぐに解決**できます！

3. 仕事にも役立つ本格的なオーガニックの知識が身につく！

他のオーガニック講座と比べ、扱う分野の幅が広く、内容も専門的なため、**オーガニック製品を扱うお仕事の方、料理講師など安全な食品を扱う方**にとって仕事に役立つ知識が身につき、**自身のキャリアアップ**につながります。

あなたは答えられますか？



- ◆残留農薬とは？ 環境ホルモンって何？
食品添加物って具体的にどんなものを言うの？
- ◆汚染された海の魚を食べて大丈夫？
- ◆「無農薬、減農薬、低農薬、特別栽培」
この中で安心・安全なものはどれ？

もちろん一般の方も、自分とご家族の健康を守るためにご受講ください！

一生役立つ「暮らしの智慧」
が身につきます！

お申込みの流れ

<STEP1> ①～③を明記の上、以下メールアドレスに送信してください。

cookingschool@megaminomori.com
(クラス申込み用メールアドレス)



【メールリンク先】

件名「申込み」

①クラスのコード番号「5682」

②お客様のID番号（8桁の数字／※ID番号が不明の場合は、
「お名前」「フリガナ」「日中 のご連絡先TEL」をご入力ください。）

③初日(10/14)のお弁当注文の有無（※ご希望の方に昼食<お弁当・税込1,000円前後>を手配いたします。）
※初めて当校で受講される場合は、上記に加え、「郵便番号・ご住所」をご入力ください。

<STEP2> 2営業日以内に申込み確認の返信メール(スクールから)と、
クレジットカードの決済用URLを記載したメール(決済会社から)を送信します。

※2営業日が過ぎても返信のない場合は、お電話にてお問い合わせください。

※ドメイン指定受信をされている場合は、@megaminomori.com、@axes-payment.co.jpから受信できるよう設定してください。

※返信メール以外の受講案内の郵送はございません。

<STEP3> 返信メールより1週間以内にクレジットカードにて受講料の決済をお済ませください。

※クレジットカード決済の方法が不明な場合は、お知らせください。

【キャンセル規定】

- ・キャンセルの場合は、必ずお電話にてご連絡ください(TEL:03-6427-3266 ※10:00-18:00 日月定休)
- ・開催1週間目までにキャンセルの場合は、事務手数料(1,080円)を差し引きの上、銀行振込にて返金いたします。
- ・開催1週間をきったからのキャンセルの場合は、受講料全額を頂戴いたします。
- ・受講途中での受講中断、欠席による返金は致しません。

【お問合せ】 **03-6427-3266** (10:00-18:30 ※日・月定休)

詳しい情報はコチラ⇒

ピオクラスタイル クッキングスクール

検索

