

だしソムリエ3級講座

だしソムリエアカデミー

*** 本資料の無断転載、複製使用を禁じます。**

■「だしソムリエ®養成講座」について

1級

- ・栄養学概論
- ・だしと調味料、料理の関係
- ・和・洋・中の料理への生かし方

2級

- ・乾物だし素材(昆布など)中心に
メーカーの講義、うまみについて

3級

- ・だしとは？ うまみとは？
- ・1番だし、2番だし、
煮干しだし

認定講師
養成講座

1級取得後に受講。
3級講座を開講できる。

その他講座

「蕎麦つゆマスター養成講座」
ほか“だしと料理”の講座。

修了すると、「だしソムリエ®」を名乗れる！

■ 3級講座の流れ

【1】「だし」ってなあに？

【2】さまざまな「だし」と料理レシピ

- ① 昆布
- ② かつお節とその他の節
- ③ 煮干し
- ④ 乾しいたけ
- ⑤ いろいろなだし素材
- ⑥ だしパック活用法
- ⑦ かんたん「調味だし」

【3】だしとりの実演



■「だしソムリエ®養成講座」の目標

1. 「天然だし」「素材」の味を知り、お料理に生かせるセンスを持つ人を育成する！
2. 「だしソムリエ®」を名乗り、活躍する分野で生かせる人を輩出する！
3. 「だし」をきっかけに、地域の郷土料理・食文化を発信できる人を育てる！



■「だし」ってなあに？

◎「だし」とは(だしソムリエ®の基準)

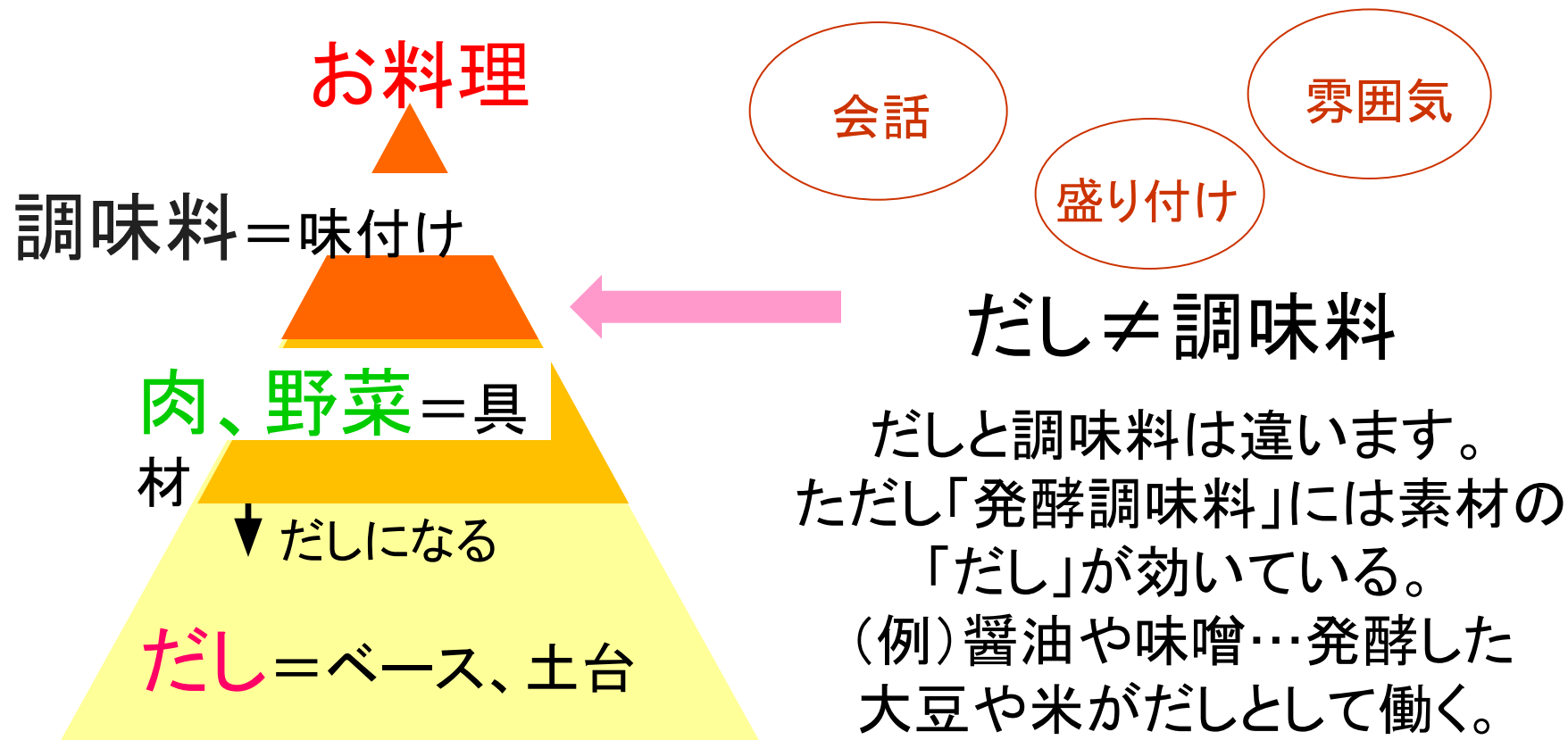
1. かつお節、昆布などの乾物、生鮮野菜、肉類、魚介類などの生鮮食品(以下だし素材)を煮込んだり炒めたりして素材のうまみを引き出し、その後の調理のベースとなるもの。フレンチ、イタリアン、韓国料理にも「だし」は存在する。
2. 調味料類で味付けされていない。
3. 工場での一定の製造基準過程を除き、食品添加物(保存料、合成着色料、酸化防止剤等)が使用されていない物。

◎「だし」の仲間

調味料や化学(うま味)調味料で味付けされた商品は「だし調味料」等と位置付けます。



■「だし」「調味料」「具材」と料理



■「だし」には二種類あります！

「だし」とは…「天然素材」の持つパワーで料理のベースです！

だし

独立だし

昆布、かつお節、煮干し、乾しいたけ、
ベジブロス(くず野菜)、ブイヨン、フォン、ブロード
(野菜や肉のだし)、中華の湯(タン／鶏ガラや豚肉
などのだし)など。

自然だし

鍋料理、煮込みスープ、炒めもの、魚や肉
の煮込み料理の素材から出る「だし」

テイスティングアドバイス

だしを体験しよう

①色を見てみましょう。

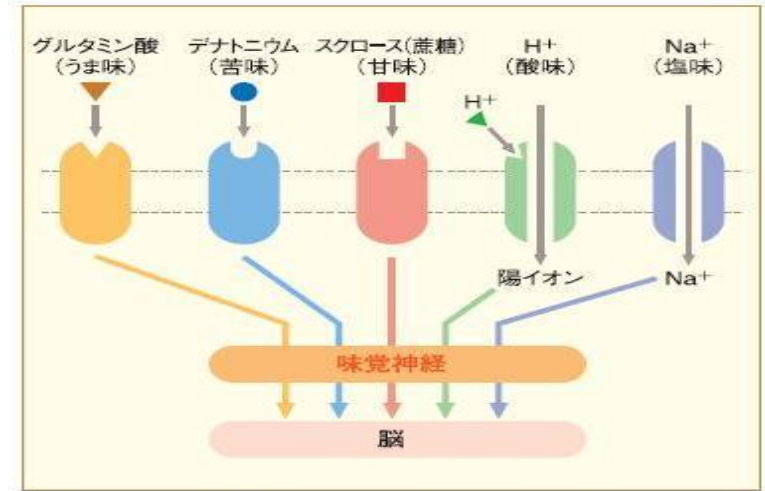
②風味・香りを感じてください。

③口に少し含んでみましょう。

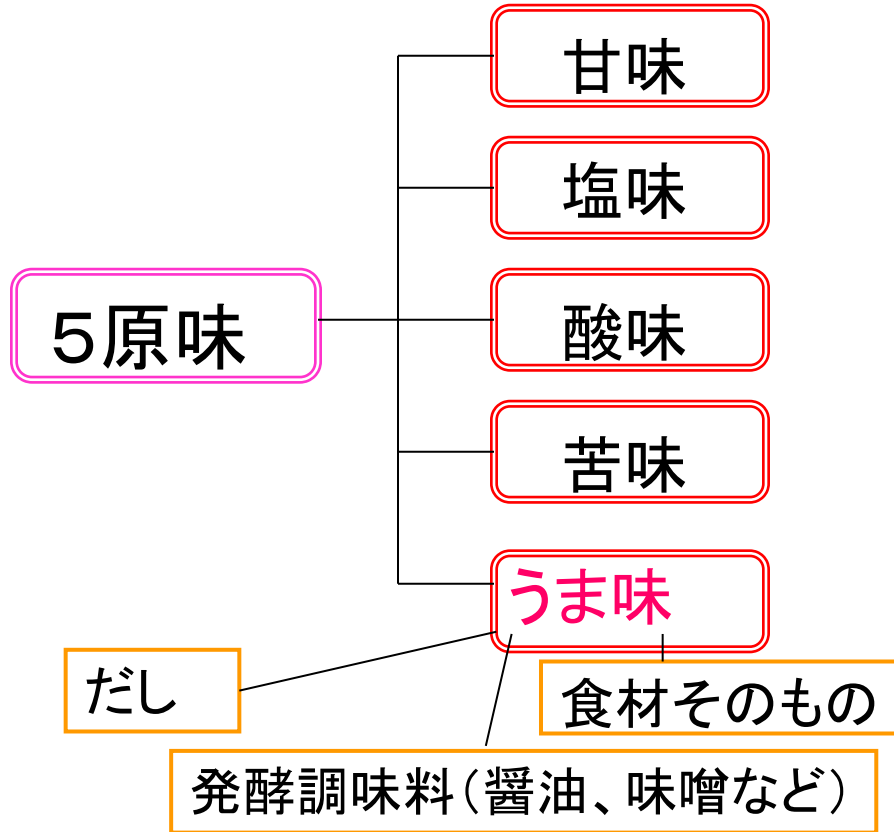
異なるだしを味わうときはミネラルウォーターで口を仕切り直ししてください。

生理学的味覚の分類

味覚の受容体と情報伝達の模式図



参考) 山本 隆, “脳と味覚—おいしく味わう脳のしくみ”, 共立出版 (1996).



- ・昔からのヘニングの4原味説に加えて「**うま味**」が加わった。
- ・舌の「味蕾(みらい)」がそれぞれの味を感じ取っている。

うま味のトライアングル

日本人科学者が3つのうま味の関係を明らかにしました！

グルタミン酸



昆布
野菜類



イノシン酸



かつお節 煮干し 肉・魚

相乗
効果

グアニル酸



乾しいたけ 乾燥キノコ類

【昆布】

今日の昆布は何という昆布でしょうか？



【昆布】種類

真昆布、日高昆布、羅臼昆布、利尻昆布など。本講座では2種類を用意。

(1) 真昆布



北海道函館を中心に採れる。厚みがあり幅が広い。うまみがしっかりあり上品ですっきりとした風味で「昆布の王様」。甘味がありねばりが強い。塩昆布やおぼろ昆布にも。

【昆布】種類

(2) 日高昆布 (三石昆布)



北海道日高地方で採れる昆布。繊維質が柔らかく、昆布巻きなど食用としてもおいしく食べられる。にごるものが多い。濃い緑に黒みがかかり、磯の香りが強い。

テイスティング

昆布だし 素材も味わいましょう



真昆布

日高昆布

【昆布だし】のとりかた

①水出し法

(材料)

昆布20～30g、水1L

②煮出し法

(材料)

昆布20～30g、水1L

★だしのとりかた★

- (1) 表面を乾拭きする。
- (2) ボウルに水を入れて昆布を浸す。冷蔵庫で一晩おく。素材を取り出し加熱する。

★だしのとりかた★

- (1) 鍋に水を入れて昆布を浸ししばらくしてから中火にかる。
- (2) 昆布の淵から気泡が出たら昆布を取り出す。

(*)「昆布パウダー」は、こさずに使えます。

【昆布だし】 レシピ (2人分)

◆梅とちりめんじゃこの炊き込みご飯◆



- ・昆布だし 200ml
- ・米 1合
- ・梅 大2個(約30g)
- ・ちりめんじゃこ 大さじ2

- ①研いだ米は昆布だしに30分ほど浸す。
- ②種を取り、細かくした梅干しとじゃこを①に入れ炊飯。最後に混ぜる

◆タラの煮つけ◆



- ・タラ(切り身)2切
- (A)昆布だし200ml
- 酒大さじ1、
- みりん大さじ1.5
- 砂糖 小さじ1
- 薄口醤油 小さじ1.5
- ・しょうが、万能ネギ

- ①タラは 軽く水 洗いし、
ペーパーで水 分を取る。
- ②鍋に(A)を煮立て、皮目
を上にしてタラを入れ、落
とし蓋をして中火で煮る。
- ③せん切りしょうがと小口
切りネギを散らす。

【昆布】 ①昆布漁の風景



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ②棹入れ



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ③水揚げ



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ③水揚げ



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ④天日干し



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ⑤裁断



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ⑥選葉



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 ⑥選葉



(北海道 渡島地区 水産技術普及指導所 提供)

【昆布】 豆知識

◎うまみ要素

グルタミン酸、アスパラギン酸(少量)

表面の白色粉末は、糖アルコールの「マンニット」。

◎栄養分

真昆布の場合で、食物繊維27.1%、糖質34.4%、ミネラル(灰分)19.6%、たんぱく質8.2%等。独特のねばり成分は「アルギン酸」や「フコイダン」など海藻特有の水溶性食物繊維で、糖質や脂質の吸収を抑えコレステロール値の上昇も抑える。昆布のミネラル成分比は人間の体内に近い構成で、体内の消化吸収率が高いとされる。

【昆布】 豆知識

◎よい昆布の選び方

幅や厚みがあり、色味が均一で傷がないこと。質と部位によって1等から5等までランク付けされる。日高地方では特上浜、上浜、中浜、並浜と分かれる。

◎保存方法

直射日光を避け冷暗所、冷蔵庫に保存する。

【かつお節とその他の節】



【かつお節とその他の節】 種類

かつお節



↑ かつおの荒節(あらぶし)



← かつおの枯節
(かれぶし)

さば・宗田・むろあじなどの節



【かつお節とその他の節】 種類

「かつお」以外にも「さば」「宗田鰹」など様々な魚から節が作られます。

(1) かつお節



↑ 荒節
(あらぶし)

枯れ節
(かれぶし)



「荒節」は1ヵ月ほどで完成。いぶす作業を繰り返し独自の香りが作られる。

「枯れ節」はさらに、3ヵ月～半年かけて、いぶして黒くなった部分を削り、優良なカビを吹きかけて作る。主な産地は鹿児島、静岡。

(2) さば・宗田・むろあじなどの節



↑ 荒節(あらぶし)

製造法は、ほぼかつお節と同じ。数種類の節がブレンドされて使われることが多い(「混合節」と称される)。

味噌汁、煮物、そば・うどんなどコクと香りを特に出したい時などに。節の主な産地は静岡、高知、鹿児島など。

【かつお節とその他の節のだし】のとりかた

①水出し法(薄削り)

(材料)

かつお節など削り節

20～30g、水1L

★だしのとりかた★

ボウルに水を入れて
削り節を浸す。冷蔵庫で一晩お
く。素材を取り出し、加熱する。

②お湯浸し法(薄削り)(材料)

かつお節など削り節20～30g.

水1L

★だしのとりかた★

1. 鍋に水を入れて火にかけ、
85℃くらいで削り節を入れる。
2. 火を止めて2分程おく。。
3. ペーパータオルなどを敷いたざるで
ゆっくりこす。。

(*)かつお節以外の削り節の場合
は少し煮出したほうがよい。

(*)「削り粉」は、こさずに使えます。

テイステイングー素材もあじわってみましょう



かつお節

さば・宗田・むろあじなどの節

【かつお節だし】レシピ(2人分)

(その他の節で作ると、かつお節より濃厚なだしになります)

◆なすの煮物◆



- ・かつおだし150ml
(A)薄口醤油、酒
各小さじ2.5
- ・なす2本
- ・おろししょうが適量
- ・万能ネギ 適量

- ①なすはヘタを取り縦6等分する。
- ②フライパンに油を引いて熱し、なすを軽く炒める。
- ③②にかつおだしを加え(A)を加えて煮る。
- ④3分ほど煮たら、器に盛っておろししょうがと小口切りネギをのせる。

◆和風ロールキャベツ◆



- ・キャベツ8枚
- ・合い挽き肉120g
- ・塩小さじ1/4
- ・玉ねぎ1/4個
- ・しいたけ4枚
- ・にんじん1/4本
- ・バター小さじ1/2

A) かつおだし400ml、酒大さじ1、しょうゆ小さじ1、みりん大さじ1/2、塩・こしょう

- ① キャベツは芯を切り、にんじんはみじん切りにしてバターと共にレンジで各2分加熱し、冷ましておく。
- ② みじん切り玉ねぎとしいたけ、にんじん、合挽肉、塩を入れ混ぜる。
- ③ 2枚重ねしたキャベツに②をのせ、巻き終わりを下にして隙間なく鍋に並べる。
- ④ Aを入れて落とし蓋をして約20分煮込む。

【かつお節】 ①生切り



(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川)提供

【かつお節】②煮熟



(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川)提供

【かつお節】③骨抜き



(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川)提供

【かつお節】④すり身・整形



(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川)提供

【かつお節】⑤焙乾(ばいかん)



→繰り返して「荒節」の完成
(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川)提供

【かつお節】 ⑥カビ付け・日乾



→繰り返して「枯れ節」の完成

(有)坂井商店(鹿児島県指宿市山川) 提供

【かつお節】 豆知識

◎うまみ要素…イノシン酸、グルタミン酸(少量)

◎栄養分…たんぱく質(必須アミノ酸9種を含む)は生カツオの約3倍…25.8g→77.1g、ナイアシンも2倍以上(100g中)。ビタミンA、ビタミンB1、B2、B12、ビタミンD、ミネラル(カリウム、リン、ナトリウム、マグネシウム、カルシウム、鉄など)

【かつお節】 豆知識

◎よい節の選び方

枯れ節の場合…カビが均等につきへこみや傷がないこと。脂肪が多いと尻尾のあたりにシワがよるのでこれがないもの。節の大きさと削りの大きさが異なるが味の良さとは関係ない。カビの色は、熟成すると青カビ→茶カビとなる。2本を合わせてたたいて鋭利な音がするもの。

◎保存方法

節の場合も削り節の場合も冷蔵庫で保存する。だしの保存は、冷蔵庫なら1～2日、冷凍庫なら7日くらいを目途になるべく速やかに使い切る。

【煮干し】

様々な魚介類を煮て干したもの。
本講座では2種類を用意しました。



【煮干し】 種類

(1)かたくちいわしの煮干し



手に入りやすく一般的な“煮干し”。
成長度によって大きさが変わる。魚らしい
香りが感じられ、うまみが強く濃い味つけ
や個性的な野菜や肉類に負けない。だし
に甘みと厚みを加える。産地は千葉県、
茨城県、愛媛県、香川県、長崎県、山口
県など。

(2) 飛び魚の煮干し(あご)



かたくちいわしの煮干しより魚臭さが少なくマイルドでなめらかな味わい。甘味と香りで人気のある煮干し。特に九州地方でよく使われてきた。かたくちいわしとブレンドして使われることも多い。主な産地は長崎県、島根県、福岡県。

【煮干しだし】のとりかた

①水出し法（材料）

かたくちいわしなどの煮干し
20～30g、水1L

②煮出し法（材料）

かたくちいわしなどの煮干し
20～30g、水1L

★だしのとりかた★

ボウルに水を入れ煮干しを浸す。冷蔵庫で一晩おく。素材を取り出し、加熱する（頭とはらわたを取るかは自由）。

★だしのとりかた★

（1）鍋に水を入れて煮干しを浸ししばらくしてから中火にかける。
（2）5分ほど煮出して火を止め、ペーパータオルなどを敷いたざるでこす。

（*）「煮干し粉」はこさずに使えます。

テイスティング - 素材も味わってみましょう



かたくちいわしの煮干し

飛び魚の煮干し(あご)

【煮干しだし】 レシピ (2人分)

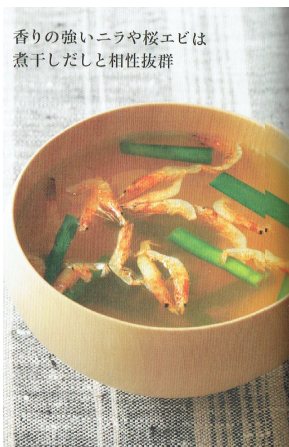
◆さっぱり肉うどん



- ・煮干しだし800ml
- ・薄口醤油40ml
- ・豚こま切れ肉100g
- ・油揚げ 1／2枚
- ・小ネギ 適量
- ・うどん 2玉

1. 豚肉と5mm幅の短冊切りした油揚げはさっと湯通しして水気をきっておく。
2. うどんはゆでてざるに上げ、湯を切る。
3. 煮干しだしを煮立て、薄口醤油で味付けする。
4. うどんを器に入れ③をかける。
①を盛り、小ネギをのせる。

◆ニラと桜えびのスープ◆



- ・煮干しだし 300ml
- ・ニラ 2本
- ・桜えび 大さじ2
- ・塩 小さじ1／2

1. ニラは5cm 長さに切る。桜えびはフライパンで、から 煎 りする。
2. 鍋に煮干しだしを入れて中火にかけ、①を入れる。塩で味を調える。

【煮干し】(かたくちいわし)①伊吹島の風景



(香川県 伊吹漁業協同組合)

【煮干し】(かたくちいわし)②原料の水揚げ



(香川県 伊吹漁業協同組合)

【煮干し】（かたくちいわし）③煮熟



（香川県 伊吹漁業協同組合）

【煮干し】(かたくちいわし) ④乾燥させたあと



(香川県 伊吹漁業協同組合)

【煮干し】（かたくちいわし）⑤選別



（香川県 伊吹漁業協同組合）

【煮干し】（かたくちいわし）⑥出荷



（香川県 伊吹漁業協同組合）

【煮干し】 豆知識

◎うまみ要素

イノシン酸、グルタミン酸(少量)

イノシン酸の含有量はかつお節の約2倍。

◎栄養分

カルシウムが豊富。 1尾2gとして、5尾10gにカルシウム220mgを含む(牛乳200mlのカルシウム量に匹敵)。また、カルシウムの吸収をよくするビタミンDも含む。EPAとDHA、たんぱく質(必須アミノ酸9種含む)、ミネラル(カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛など)も。

【煮干し】 豆知識

◎よい煮干しの選び方

ボディに身崩れがなく、青味がかった銀色のもの。白目の部分はキレイな白色で、にごり、黄味のないものが望ましい。

◎保存方法

開封したら密封して冷暗所または冷蔵庫に保存。酸化しやすいので日のあたる場所、湿気のある場所は避ける。なるべく早く消費する。

【乾しいたけ】

しいたけの栽培方法



【乾しいたけ】

しいたけの栽培方法

原木栽培



菌床栽培



【乾しいたけ】しいたけの栽培法

原木栽培

→ 原木に菌を打ち付けて栽培。

菌床栽培

→ 人工的に作られた菌床で栽培。



＜日本産・原木乾しいたけをすすめる会＞

平成7年(1995年)6月に、乾しいたけの関係団体が集まり、国産乾しいたけの全国統一のシンボルマーク(通称Jマーク)を制定し、日本産乾しいたけの美味しさ、良さを宣伝する組織として発足しました。

【乾しいたけ】の種類

どんこ



こうしん



(1) 冬菇(どんこ)



傘が7分開きになる前に採取される。傘の肉が厚く、縁(耳)が内側に巻き込み、全体に丸みを帯びている。厚みと歯ごたえで人気。お雑煮や茶碗蒸し、中華炒め、肉詰め、鉄板焼などに。主な産地は大分、宮崎、岩手。

(2) 香信(こうしん)



傘が7分開きになってから採取される。傘の肉が薄く縁の巻き込みが浅く、全体に平らな形。あらかじめスライスされたものもある。
散らし寿司、和え物、ぎょうざなどに。
主な産地は大分、宮崎、岩手、静岡、栃木など。

【乾しいたけ】の戻しかた

(材料)

- ・乾しいたけ…お好みの量
- ・水…乾しいたけが浸る量



★乾しいたけの戻しかた★

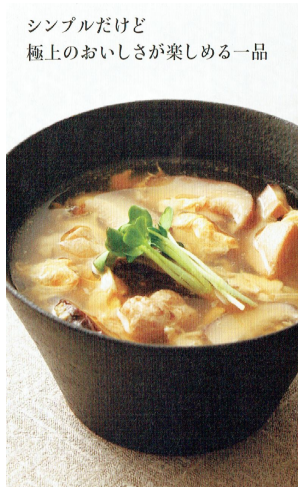
(1)乾しいたけの表面をきれいにする。
さっと水にさらして水を捨てる。

(2)新たに、ボールに水を入れて、乾しいたけを浸して冷蔵庫に置く。



【乾しいたけだし】レシピ

◆乾しいたけの中華風スープ◆



- 乾しいたけだし 400ml
 - 乾しいたけ 大2枚 (5mm厚さ)
 - 濃口醤油 小さじ2
 - ごま油
 - 塩 少々
 - 鶏肉 60g
 - 卵 1個
- ①戻した乾しいたけを5mm厚さに切る。
 - ②フライパンにごま油を引き、①を炒める。
 - ③①に乾しいたけだしを注いで火にかける。煮え立ったら1cm角に切った鶏肉を入れて、最後に溶き卵を回しかける。

【乾しいたけだし】レシピ

◆乾しいたけの肉詰め◆



- ・乾しいたけだし 200ml
- ・豚ひき肉 大さじ2
- ・乾しいたけ 4枚
- ・ねぎ、しょうが各少々
- ・片栗粉
- ・砂糖 小さじ1
- ・醤油 大さじ1.5
- ・みりん 小さじ1
- ・にんじんの細切り少々
- ・塩、コショウ 少々

- ①豚ひき肉にみじん切りしたネギとしょうがを入れ、塩コショウをして練る。
- ②戻した乾しいたけの軸をとり、内側に片栗粉をはたき、丸くした①を詰める。
- ③②の外側に片栗粉をはたく。
- ④フライパンに油を引き③を焼く。
- ⑤火が通ったら乾しいたけのだしと調味料を入れて火にかけ、煮詰める。
- ⑥細切りにんじんを散らす。

【乾しいたけ】 ①原木伐採



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 ②植菌



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 ③伏せ込み



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 ④ほだ起こし



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 ⑤発生・採取



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 ⑥乾燥



(JA全農 提供)

【乾しいたけ】 豆知識

◎うまみ要素

グアニル酸(生椎茸の約10倍)、グルタミン酸(少量)
(独特の香りはレンチオニン…乾燥する過程で酵素が働いて発生)

◎栄養分

ビタミン類(ビタミンD、ナイアシン、ビタミンB1、B2)、食物繊維が豊富。ビタミンDは生椎茸の約9倍、食物繊維は約10倍。体の免疫力を高める「レンチナン」、血液中の悪玉コレステロールを下げる「エリタデニン」も持つ。冬菇、香信で栄養成分に変わりはない。使う直前に日光浴させるとビタミンDが増える。

【乾しいたけ】 豆知識

◎おいしい乾しいたけの戻し方

5℃ほどの冷水が最適。冷蔵庫で3～5時間ほど。

◎よい乾しいたけの選び方

乾燥がしっかりしていて、表面が茶褐色でツヤがあり、裏側が明るい淡黄色のものが良品とされる。

◎保存方法

直射日光を避け、密封容器に入れて冷蔵庫に保存する。

テイステイングポイント2

いろいろなだしを自由にブレンドして
相乗効果を体感してみよう。

しょう油、塩なども加えて
自由にブレンドを楽しん
でみよう。



【その他・色々なだし素材】

◎乾物◎

玉ネギ、大根などの干し野菜、帆立、貝柱、魚類など。

◎生鮮野菜◎

玉ネギ、トマト、白菜、ネギ、生姜など。

◎魚介類◎

まぐろなど鮮魚、貝類、海老など甲殻類。

◎肉類◎

牛肉&骨、豚肉&骨、鶏肉、手羽先など



すべて、
独立だし、
自然だしに！



だしパックを上手に利用しましょう



「だしパック」は、「だし素材」がパックに混合して封入されたもの。

だしをとる手間は省け、数種類の素材のだしが簡単につくれます。

自分で作るほか、好みの調合のものを探すのも楽しいでしょう。

■かんたん「調味だし」

【昆布、かつお節、煮干し+ポン酢】

しょうゆ、すだちなどの絞り汁、みりんを密封容器に入れ、昆布などを一緒に入れて浸す。



【昆布、かつお節、煮干し+しょうゆ】

密封容器に、しょうゆを入れかつお節や煮干しを浸す。



■「一番だし」 ①昆布＋かつおだし

＜合う料理＞

お吸い物、薄味の煮物、土瓶蒸し、だし巻き卵、煮びたしなど。

「お吸い物」などにぴったりのだしです。だしソムリエアカデミーでは総ての素材から最初に取りれただしを「一番だし」と呼んでいます。

◆水…1リットル

◆昆布(利尻昆布、真昆布など)…約10g、かつお節…30g

(1)水1リットルを鍋に入れて昆布を浸す。冬は1時間半ほど、夏は20分ほど。

(2) (1)を火にかけ鍋の内側にふつふつと泡がついてきたら昆布を引き上げる(70℃くらいまで。沸騰させると粘り気と雑味が増える)。

(3)鍋のお湯をそのまま火にかけ、75℃～90℃くらいになったら火を止め、かつおの枯れ節を入れて1分ほど浸す。

(4)ボールにざるを置き、その上にこし布(キッチンペーパーも可)を敷いて(3)をゆっくり注ぎ入れる。

■「一番だし」 ②野菜だし

約2.5 リットル分

- ◆タマネギ(中1 個／280g)…2cm 角
- ◆ニンジン(200g)…厚さ8mmいちょう切り
- ◆セロリ(50g)…6 mmほどスライス
- ◆お好みの香草



* 以上が基本となる野菜のブロード。そのときに応じて、トマトの皮、くず野菜(野菜の切れ端)などを自由に入れて可。

- ① 野菜類を切る(長時間煮込めるときは大きめでもよい、時間がないときは細かく切ると早くできる)
- ② 鍋に約2.5 リットルの水を入れて野菜類を入れ、沸騰したら弱火にする。
1～1.5時間ほど煮込む(時間は好みで可)。
- ③ 沸騰したらアクをとって、ローリエなどの香草を入れる。
- ④ ブロードを漉す。

■「一番だし」 ③鶏だし

<合う料理>

ラーメン、スープ、煮物などに。

◆水…1リットル

◆鶏手羽先、鶏ガラ…約200g

(1) 鶏ガラはサッとお湯に通し、冷水に落として汚れを取る。

(2) 鍋に水を入れ、(1)の鶏ガラを入れた鍋を火にかけて、80～90℃くらいまで温度を上げて約20分間加熱する。鶏ガラを取り出して汁を濾す。

■「二番だし」

<合う料理>

家庭料理全般。スープ、煮物など。にごってもいいもの。

一度だしをとった素材を再度だしとして利用するものすべてを「2番だし」としています。ここでは代表例として、かつおだしの2番だしを紹介します。

◆水…1L

◆1番だしをとり終えたかつお節と昆布すべて

◆追いがつお…約6～10g(一番だしで使った量の約2／3)

かつお以外に煮干しや鶏肉だしでもOK。

(1) 一番だしで使ったかつお節と昆布を鍋に入れ、水を注いで火にかける。

(2) 煮え立ったら追いがつおを入れて火を消して1分ほど待つ。

■ だしソムリエ1級・2級のご紹介



■だしソムリエ1級・2級のご紹介

◆だしソムリエ2級◆3級受講後3日以内お申し込み70,000円

日本の乾物だし素材を中心に、24種類のだし試飲、ブレンド、料理へのセンスを養う。

受講料 77,000円

(オンライン・素材送付) 77,000円

◆だしソムリエ1級◆2級受講後3日以内お申し込み90,000円

「日本料理とだし」「ラーメンとだし」「西洋料理とだし」「中国料理とだし」など料理人のデモンストレーション含めた講義。

受講料 99,000円

(オンライン・素材送付) 99,000円

2級 @東京通学

10月22日(土)23日(日)

1日目10時30分～17時00頃終了予定

2日目10時30分～17時00頃終了予定

1級@東京通学2+1級ダブルお申し込みにて先1級ご受講可

11月26日(土)27日(日)2日間になります

両日10時～17時30頃終了予定

通信教室(録画+だし素材送付)はいつでもご受講可能です。

■だしソムリエ会員制度のご案内

だしソムリエアカデミーへの名称変更に伴い、2022年1月より会員規約を変更することとなりました。会員の種別は以下の5種類となります。だしソムリエと名乗ってお仕事される方は会員登録をお願い致します。



個人会員

1. 認定講師
2. ゴールド会員(年内開始予定)
3. サポート会員(年内開始予定)

法人会員

4. ゴールド会員
5. サポート会員(年内開始予定)

個人サポート会員(年内開始予定)

対象: 講座に受講していないが活動内容に興味がある方向け

金額: 年額6,000円 (税込)

①動画見放題

過去に開催したイベントの動画にアクセスすることができます



伊勢海老の濃厚だしを楽しもう

②グッズ販売

会員費用にてご提供します

- だしソムリエエプロン
- だしこし布
- ご自宅用削り機
- だしポット等



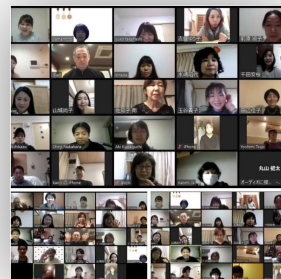
③法人会員様商品の通販

- 田毎庵: 蕎麦つゆセット
- ボニト: カレーうどんセット
- 今後、商品単体にも拡大予定



④ビジネス交流会への参加

- zoomでの懇親会



個人ゴールド会員(年内開始予定)

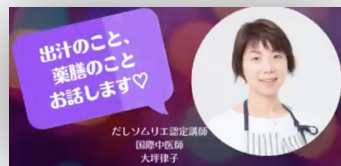
対象: 講座に受講したことがあり「だしソムリエ」を仕事にしたい方向け

金額: 年額10,000円 (税込)

サポート会員の4つの内容に加えて...

①「だしソムリエ」を肩書きとした活動

- 名刺
- 名札
- SNS掲載
- お店
- ホームページ等に掲載



②生産地ツアーへの参加 (ゴールド会員価格)

- 昆布ツアー
- 枕崎ツアー
- 伊勢志摩 波切節ツアー等



③自身のスキルアップを行う

- 年6回のビジネス勉強会(ゴールド会員価格での参加)
 - 食のビジネスについて
 - お店の経営等
- 勉強会動画見放題



法人会員の種類

2022年より、法人会員は以下の2種類に改定させていただきます。

①ゴールド会員

講座に受講したことがあり、
「だしソムリエ」を企業アピールに使いたい法人向け

¥33,000/年-
(2,750円/月)

②サポート会員(年内開始予定)

講座に受講していないが
活動内容に興味がある方向け

¥7,800/年
(650円/月)



金額は全て税込となります。

法人サポート会員(年内開始予定)

対象: 講座に受講していないが活動内容に興味がある方向け

金額: 年額7,800円 (税込)

①動画見放題

過去に開催したイベントの動画にアクセスすることができます



伊勢海老の濃厚だしを楽しもう

②グッズ販売

会員費用にてご提供します

- だしソムリエエプロン
- だしこし布
- ご自宅用削り機
- だしポット等



③法人会員様商品の通販

- 田毎庵: 蕎麦つゆセット
- ボニト: カレーうどんセット
- 今後、商品単体にも拡大予定



④ビジネス交流会への参加

- zoomでの懇親会



法人ゴールド会員

対象：講座に受講したことがあり、「だしソムリエ」を企業アピールに使いたい法人向け
金額：年額32,000円（税込）

サポート会員の4つの内容に加えて…

①「だしソムリエ」を肩書きとした活動

- 名刺
- 名札
- SNS掲載
- お店
- ホームページ等に掲載



②活動支援

- 商品の販売
- プレゼント商品の提供による宣伝
- イベントや新商品のご案内（SNS、メルマガにて）
- だし普及イベントのサポートスタッフ紹介



③正会員同士のビジネス交流会への参加

- 商品開発のマッチング
- 自社商品の紹介及び SNS拡散
- ビジネス交流会に招聘した他団体との交流



④オプションサービス （別途費用がかかります）

- コラボ商品の検討
- コラボ企画の実施
- 商品のモニター
- 商品開発



■ だしソムリエFBグループのご紹介



お礼メールにてリンクを貼付しておきます。
非公開グループへのアクセスお待ちしております。

■終わりに

最後まで講義を聞いて下さいまして、ありがとうございました。
だしソムリエアカデミーでは、料理イベント、現地ツアーなどを開催、企業様のレシピ開発、出張講座などもお受けしています。
企業様、個人様ともにお気軽にご連絡ください。

◎合同会社 だしソムリエアカデミー◎

東京都港区六本木2-2-2-404

メール: info@dashi.style

LINE

LINE登録お願い
いたします。

