

## ヒューマンアカデミー 「本格和食 実践クラス」を2020年4月より新規開講 ～経験豊富な講師陣と43の研修先で、短期間で基礎から応用まで知識・技術の習得が可能～

ヒューマンホールディングス株式会社の事業子会社で、教育事業を運営するヒューマンアカデミー株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役:川上 輝之、以下「当社」)は、日本料理、特に専門性の高い会席料理の料理人を育成する「本格和食 実践クラス」(以下、本講座)を、2020年4月より新規開講します。ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」を武器に、国内外で通用する正当な和食文化を提供する料理人を、経験豊富な講師陣と著名料亭を含む 43 の研修先からなるプログラムで、短期間で育成します。

### 【本件のポイント】

- 短期間で和食の基礎から応用までを習得可能
- 国内外で通用する正当な和食文化を提供する料理人の育成を目指す
- 新規開講にあたり、講座体験・試食会を開催



### ▲イメージ

#### 【本件の概要】

本講座では、長期間の修行が必要といわれる和食の知識と技術を、基礎から応用まで短期間で一気に学ぶことができます。調理未経験者でも、国内外で活躍する和食の料理人に短期間で育成するため、有名料理店での料理長経験者などの経験豊富な講師陣が、一人ひとりのレベルに合わせて指導します。また、ミシュラン三つ星の料亭をはじめとした43の研修先を用意しており本物の和食を実践の場でも学ぶことができます。

人生100年時代を迎え、多様化するキャリアの中で、本講座で習得した「和食」の知識と技術を生かすことで、国内外で通用する正当な和食文化を提供する料理人の育成を目指します。

また、就業・独立開業だけでなく、海外でのセカンドキャリアや趣味として料理を極めたい方に向けた新しい選択肢を提供します。

#### 【本講座の特長】

##### 1. 多彩なメニューを短期間で学ぶ

焼き物やお造りをはじめとした本格的な会席料理はもちろん、伝統的な家庭料理からデザートまで、学べるメニューは100品目以上。調理法を学ぶだけでなく、四季折々の食材やお客様のニーズに合わせた献立を組み立てる術を学ぶこともポイントです。「日本酒と合わせるならこの一品」、「今の季節ならぜひこの食材」といったきめ細かな心づかいでお客様をもてなせる料理人を目指すことができます。

## 2. 仕事につながる職人技を一気に習得

包丁の研ぎ方やご飯の炊き方といった基礎から、「生(切る)」、「煮る」、「焼く」、「揚げる」、「蒸す」からなる日本料理の「五法」までを一気に学べます。ここで培う技術は和食だけでなく、中華や洋食へも応用できるものばかり。寿司の握り方や蕎麦の打ち方、天ぷらの揚げ方など、海外でも需要の高い専門技術を習得できます。これまで何年間も修行しなければならなかった職人技を短期間で習得できます。

## 3. 知識よりも実技にこだわる

和食に特化したカリキュラムのため、基礎から応用までを一気に学ぶことができます。また、知識習得だけではなく、実技を重視します。食材のさばき方から盛り付けまでを、一人ひとりが一貫して体験できるため、実践力が磨けます。鯛やスッポンといった高級食材も扱います。経験豊富な講師のもと、料理人としての振る舞いも身に付けられるため、未経験からでもスムーズにキャリアをスタートすることができます。

### 【開講&試食会の開催】

2020年4月7日(火)の新規開講にあたり、本講座の講師が手がける「本格和食」の試食会を開催します。

※完全予約制となります。

開催日時:2月20日(木)13:15~14:00/3月13日(金)17:15~18:00/3月18日(水)18:00~18:45

会場:ヒューマンアカデミー新宿校(東京都新宿区新宿3-1-13 京王新宿追分ビル8F)

定員:各日程50食限定

参加費:無料

お申込み: <https://haa.athuman.com/location/school/shinjuku/seminar?n=41247>

### 【和食講座体験の開催】

開催日時:2020年2月25日(火)11:00~13:00/2020年3月11日(水)18:00~20:00/

2020年3月14日(土)11:00~13:00/2020年3月24日(火)18:00~20:00/2020年3月29日(日)11:00~13:00

会場:学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校(東京都新宿区西新宿7-11-11)

定員:各日程15名限定

参加費:1,000円(税込) ※当日会場にてお支払ください

お申込み: <https://haa.athuman.com/location/school/shinjuku/seminar?n=41255>

### 【本格和食 実践クラス概要】

受講期間:5カ月間

入学金:33,000円

受講料:550,000円

諸費用:110,000円※教材費、制服代、包丁セット(ケース付)ほか

※上記価格はすべて税込です

Webサイト: [https://haa.athuman.com/academy/japanese\\_cuisine/Longterm/](https://haa.athuman.com/academy/japanese_cuisine/Longterm/)

お問合せ先:ヒューマンアカデミー新宿校

0120-30-4149(平日 10:00-21:00/土日祝 10:00-19:00)

### ■ヒューマンアカデミー通学講座 <https://haa.athuman.com/>

資格取得、キャリアアップを目指す通学型の専門スクールです。1985年の開講以来、修了生・卒業生数は142万名以上、資格・検定試験の合格者数は20万名以上を輩出してきました。仕事にいきる実践力を身につけるための講座と、資格取得・就職・転職を支援するためのサポートが充実しています。

## 会社概要

ヒューマンアカデミー株式会社

●代表者 :代表取締役 川上 輝之 ●所在地 :東京都新宿区西新宿7-5-25 西新宿プライムスクエア1階

●資本金 :1,000万円 ●URL :<https://manabu.athuman.com/>

■本件や事業に関するお問い合わせ ■ ヒューマンアカデミー株式会社 広報担当 小林

TEL:(03)6846-7009 FAX:(03)6846-1038 E-mail:ha\_info@athuman.com

■ヒューマングループに関するお問い合わせ ■ ヒューマングループ 広報担当 外川

TEL:(03)6846-8002 FAX:(03)6846-1220 E-mail:kouhou@athuman.com