

認定講師

認定講師



無限大

認定講師って
ナニ?!

認定講師については
こちらをご覧ください



今回は認定講師として
活躍されている7人が制作メンバー!
座談会や本社見学ツアーなど、
わいわい楽しい時間をお届けします♪

無限!



◎得意料理orかつお節教室
の好評メニュー

だしがらふりかけ!あとは
お吸い物。得意なのは白
だしやつゆの素を使った
超簡単アレンジレシピを
考えること

◎これからのおだし教室

新規で認定講師になられ
た方、初開催が不安な方
いましたらいつでも教室
サポートにかけつけます!



辻亜弥さん

講師歴
8年

講師歴
2年



まなさん

◎得意料理or
かつお節教室の
好評メニュー

だし巻き卵、おだしとつゆ
の素を使ったお蕎麦、わ
さびとかつお節のご飯、
お豆腐とかつお節など

◎これからのおだし教室

酒蔵さんや料理家さんとの
コラボ、お酒に合うかつ
お節メニュー、Youtube
配信等を計画中

講師歴
8年



しのとうさとみさん

◎得意料理orかつお節教室の
好評メニュー

かちゅー湯、ふりかけ、オニオンサラダ、
好みの具材をいれてつくのお味噌汁

◎これからのおだし教室

だしやかつお節の魅力をもっと伝
えるために、学童やキッズクラブな
どで行いたい

講師歴
8年



栄美さん

◎得意料理orかつお節教室の
好評メニュー

だしがらふりかけ

◎これからのおだし教室
他の方とのコラボ教室

講師歴
6年



須賀祐子さん

◎得意料理orかつお節教室の
好評メニュー

かちゅー湯

◎これからのおだし教室

料理教室の生徒さんを対象にし
てきたが、これからは生徒さん以
外にもおだしのおいしさ、良さを
伝えたい

講師歴
8年



yukari38さん

◎得意料理or
かつお節教室の好評メニュー
myお椀作り、myかつお節調味
料作り、お母さんありがつお御
前作りが好評!

◎これからのおだし教室

かつお節博士教室をもっと広め
たい、かつお節の力で健康相
談、年間通して講師とコラボかつ
お節教室を定期的に行いたい、
全国にかつお節教室の旅したい



◎得意料理or
かつお節教室の
好評メニュー

ピーマンの焼きびたし

◎これからのおだし教室

友人との繋がりが広がっ
て、〇〇さんから聞いた!と
集まりに呼んでもらえるよう
になりたい。また、小学校の
家庭科の先生向けにおだし
教室を開催したい!

講師歴
1年



よしだひろこさん



第12号

2024年8月23日

発行:にんべんだしアンバサダー
おだし通信
第12号制作メンバー



Instagram
公式アカウント



公式サイトページ

座談会スタート

現在認定講師として活躍して
いる「おだし通信12号」制作メン
バーを深掘りすべく、にんべん本
社で持ち寄りメニューを食べなが
ら座談会を開催しました!



よ...かちゅー湯に入っているのは?
須...クリームチーズとミニトマトです!!
一...おいしい〜っ!!!

栄...日本橋だし場のお弁当もおいしいね。
辻...白だしポテトサラダと、新玉ねぎの
おなか和えができたよ。

ま...私、豆大福買ってきました!

し...だしがら入りの卵焼きもおいしい♡



...と、ランチパーティさながらの本社テ
ストキッチンで、情報交換にはじまり、講
師になれて嬉しかったこと、今後皆で
やってみたいことなどを語り合いました。

よ...認定講師歴が一番長いのは、もしか
して辻さん?

辻...そうかも。おだしアドバイザー制度
が出来た時からだから...10年くらい前か
ら。

し...認定講師の歴史、知らなかった。
よ...私たちが認定講師になったきっかけ
を、キーワードにしてまとめてみました。

裏面へつづく

キーワード

出産 # 食育 # 健康
料理教室 # おだし通信

し…食の大切さを伝えるキーワードだよね。でも、コロナ禍後に感じていることなんだけど、「忙しくて食べること自体が面倒」になったり、「自分に手をかける時間さえ惜しい」という人が増えているように感じる人があって。

辻…そうそう。おだしのおいしさを伝えたくても、「味がしない」といって嫌がる幼児さんに出会うと、普段どういいうものを食べているのかな？味が濃い食事に偏ってないかな？って心配になることも。

須…私も、おだしを「まずい」と言われて心が折れそうになったことが…。リタイア後の男性を対象にした5回連続講座だったんだけど、全回終了後のアンケートには「おだしは大事」「おだしはおいしい」に感想が変わっていて、続けることでおいしさは伝わるんだなってすごく感動したんだよね。

栄…過去に児童館でおだし教室を開いた時、普段ご飯をあまり食べない幼児さんが、だしがらふりかけとご飯をモリモリ食べたことがあって。そのお子さん、食べられたことが嬉しくて自信になったようで、参加者全員に「私食べたの！」って報告してたの。その姿に胸が熱くなったことを思い出した！

ゆ…私も、お子さんがおだしをおかわりしているのを見て、ママが泣いて喜んでたことがあって、涙が出るほど嬉しかったな。
一同…泣ける。(ウルウル)

ま…食べることで本当に大事!!とところで、皆さんおだし教室の会場費とか、食事を提供する場合の費用ってどうしてる？

須…私、過去に大赤字になったことがある…。

辻…私は呼ばれて開催することがほとんどだから、会場費はかからないかな。

栄…長くやっているから、依頼されて開催するようになるから、続けていくことって大事かも。



し…オンライン開催だと、資料やお土産の送料として参加費を頂くだけで、全員の食材は用意しなくて大丈夫だよ。開催方法にもよるの

◆ ◆



須…話は変わって…。おだしを連日ひいていると、だしがらが増えて食べきれないのだけど、皆さんの活用方法があれば教えて！

し…乾煎りして、ハンバーグやコロッケ、つくねに入れたり、とにかく混ぜこんじゃうかな。ドレッシングの具にしたり。用途が決まっていなかったら、乾煎りしておくだけで色々使えるよ！

辻…勉強になる！こういう情報共有って認定講師ならではかも。講師になりたての方や、開催が久しぶりすぎて躊躇している方は、開催へのハードルを感じるかもしれないけど、自信をもってどんどん開催してもらえよう！って、私たちも全力でサポートします！って伝えたいな。

し…みんなでお節のおいしさや素晴らしいさを、全国に、全世界に(!?)広げていきたいね！

◆ ◆



よ…早速ですが、次は何をしましょう？

ゆ…にんべん本社のキッチンで通年のおだし教室が開催できたらいいな。

ま…Youtube配信とか！

栄…おお。

須…講師同士でおだし教室コラボするのも楽しそう。

よ…にんべんさんには、講師同士の勉強会や、講師陣のスキルアップ講座もぜひ開催してほしいです！

…予定時間を過ぎても話は尽きず、別れを惜しんで解散しました。語り尽くせないほどのかつお節愛にあふれた12号制作メンバーでした！



本社見学ツアー&試食タイム

かつお節についての文献も沢山あることがわかり、私ももっとかつお節について極めたい！



風通しが良さそうでステキなオフィスでした！



デスクに販売や営業での商品があったりして、会社の裏側が垣間見えた。

改めてアンバサダー・講師になれてよかったと思いました。

かつお節アレンジやつゆの素などのレシピは参考になった。



講師だからこそにんべんの調味料を上手に使っていておいしかった！すぐに真似ができるレシピにも感激！



トマトクリームチーズのからゆー湯

つゆの素で作る新玉だけのおかか和え

だしがら卵のオープンサンド

新じゃがの具なしシンプルザベスト・ポテサラ

皆さんのかつお節愛が感じられる食卓でおいしかった！