


## 講師紹介

講師名	フリガナ シモクラ イツキ 下倉 樹	
所属・役職	きっず〜な 代表	
肩書	調味料エバンジェリスト（伝道師） 食育イベントコーディネーター	
<p>プロフィール</p> <p>山梨県出身。2女の母。中央大学経済学部国際経済学科卒業。</p> <p>子どもを出産した後、近所のママたちと子育てサークルを立ち上げ、イベントの企画・運営を行う中で、『食の大切さに』気付き、講座や料理教室に出かける毎日を過ごす。</p> <p>2人目出産後、『きっず〜な』を立ち上げ、ママ友と対象に食や子育てに関するイベントの企画やメルマガの配信を始める。</p> <p>現在は、主に調味料に特化した講師・広報活動を中心に活動中。</p> <p>◆資格：調味料マイスター、ホールフードシニアマスター、食育アドバイザー</p>		
<p>思い</p> <p>『食の大切さに気付いたら、まず調味料をホンモノに…』という思いで、調味料の選び方や使い方などの講座、イベントの出展などを行っています。</p> <p>様々な講座やイベントを行う中で、無添加、無農薬にこだわると、毎日の食費に負担があり続けられない…という方が多くいました。そんな方には、ぜひ調味料だけでもホンモノを使ってほしい。</p> <p>ホンモノの調味料を選ぶことは、カラダに優しいだけでなく、経済的にもメリットがあったり、これからの日本の農業やメーカーを応援することにもつながります。</p> <p>自分のできる範囲で良いと思うので、質の良い調味料を選んでいただきたいです。</p>		
<p>実績</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆博多大丸『調味料講座 きっず〜なカフェ』（H24. 9～） （プロデュースしたランチを食べながらの調味料の選び方講座）</li> <li>◆食育祭 講師（調味料の選び方講座）</li> <li>◆西部ガス ガススタイル2012 講師</li> <li>◆川崎町 食育イベント講師（ポン酢作り講座）</li> <li>◆グリーンコープ 麹活用講座の講師</li> <li>◆イベントへの出展 50回以上（H23～）</li> <li>◆今日感テレビ『キラ★ウーマン』出演</li> <li>◆タマリバ 調味料のコメンテーター出演</li> <li>◆ニュース5チャンネル『塩麹特集』出演</li> <li>◆企業様 レシピ提供（麹活用法）・コラムの掲載</li> </ul>		

講演・セミナーのタイトルと内容（複数可）

◆調味料の選び方、活用の仕方 講座

（砂糖、塩、酢、醤油、味噌、みりん等の選び方や製造方法などを味見などしながらお伝えします。）

◆砂糖、塩…などの1つずつを重点的にお伝えする講座

◆麴の活用講座

（塩麴、しょうゆ麴、もろみ、甘酒等の作り方、使い方の講座や料理教室等）

◆ポン酢作り、しょうゆ作り、豆板醤作り等、簡単に作れる調味料講座