

前回のご報告 Vol.2「マテ茶」料理コンクール2015

世界三大茶のひとつ「マテ茶」は、**飲むサラダ**と言われる程
 カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛等のミネラルや
 フラボノイド、ポリフェノールを含有しています。

日本人に不足しがちなミネラルをマテ茶を食べて手軽に補給する「美味しい料理」が願いです

参加者多数！楽しく終了！
 食べようマテ茶

最終実技審査日 2015.5.23(土) 渋谷区文化総合センター大和田・調理室



審査委員長
 HMI ホテルグループ 総料理長 飯島 淳 Atsushi Iijima
 埼玉県出身 大阪あべの辻調理師専門学校フランス校卒業
 1991 年 ホテル総料理長としてスポーツ関連 1992 年バルセロナ
 1996 年 アトランタ 2000 年シドニーオリンピック強化選手の料理を担当
 2013 年 銀座クレストン総料理長
 2014 年 ホテルマネージメントインターナショナル(株) HMI ホテルグループ
 総料理長



最優秀賞
 マテ茶香るしつ鶏ワンプレートランチ
 犬島 亜矢乃

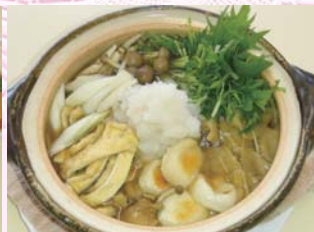


審査員と入賞の皆様
 審査基準は「味・ビジュアル・マテ茶の使い方」

優秀賞 4 点



煮どりのマテ茶ソース添え
 岡田 美由紀



マテ茶餃子入り !! マテ茶鍋
 山田 美保子



マテ茶でおしゃれなティータイム
 しるろくスコーンとマテフラッパチーノ
 山本 留依子



マテ・カルボナーラ
 藤本 征児

第 4 回「マテ茶アドバイザー養成講座」 受講者募集中 !!

2016 年 9 月初旬を予定 (6 月に決定)

開催場所 = 渋谷区文化総合センター大和田区民学習センタ 学習室 1

マテ茶の基本知識や文化・歴史、マテ茶の効用や飲み方、
 利用法等を受講、試験の後「マテ茶アドバイザー」を取得

9 月 1 日
 マテ茶の日
 記念イベント



第 4 回 日本マテ茶協会認定 マテ茶アドバイザー養成講座 募集要項

日本マテ茶協会は、1985 年よりマテ茶の普及活動に取り組んでいる非営利団体です。

現在、南米の飲み物であり世界三大飲料と称される「マテ茶」が、今や南米だけでなく世界各国で愛飲されるようになってきました。日本でもマテ茶の愛飲者が急増しており、当会ではマテ茶の正しい知識や情報を正確に伝え、マテ茶の普及を目的とする「マテ茶アドバイザー」の育成を行うため、マテ茶アドバイザー養成講座を開催致します。マテ茶に対する知識を深め、家庭はもちろん、ビジネスにおいても、また個人的な見聞を広げることで、この養成講座をご活用頂き、マテ茶の普及にご活用頂ければ幸いです。

応募期間：平成 28 年 6 月～8 月下旬 (予定)

受講日時：平成 28 年 9 月上旬予定 (6 月に決定) 午前 9:45 開始 終了午後 4:00

受講定員：先着 50 名

受講会場：渋谷区文化総合センター大和田 区民学習センター 東京都渋谷区桜丘町 23 番 21 号

応募資格：原則として 18 歳以上、マテ茶に興味のある方

応募方法：マテ茶アドバイザー養成講座 受講申込書に記載の上、E メールもしくはファックスにて弊協会事務局に送付する。また、受講料を弊協会口座へ入金する。入金をもって受講受付となります。

認定基準：当養成講座を全て受講し、マテ茶の普及活動を行っていただける方。

受講料：20,000 円 (税込)

振込先：ゆうちょ銀行 普通預金 店名：〇一八 (読み：ゼロイチハチ) 店番：018

預金種目：普通預金 口座番号：4729957 名称：日本マテ茶協会

振込期限：受講日の 1 週間前まで (入金の確認が取れない場合は無効となります。)

理由の如何に拘わらず返金は出来かねますので予めご了承ください。

★講座受講後、マテ茶アドバイザー認定証書、協会バッジ、豪華記念品を贈呈致します。

★特典：日本マテ茶協会年会費を初年度無料とさせていただきます。

【マテ茶アドバイザー養成講座 受講申込書】

フリガナ	
氏名	電話番号
住所 〒	
生年月日 T. S. H	年 月 日 性別 男 ・ 女
E メールアドレス @	
職業	所属先 (会社名・団体名・学校名など)
この養成講座をどの様にお知りになりましたか？	
今回養成講座を受講される理由をお書きください。	

主催：日本マテ茶協会

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 24-4 東武富士ビル 6F (日本緑茶センター(株)内)

TEL：03-3461-0712 FAX：03-5728-6802 e-mail：info@matecha-kyokai.jp

