

2016年1月22日

報道関係者各位

ランチ付き特別講座 リビエラ青山特別講座 1期！

～株式会社アスリートフードマイスター設立2周年記念～

株式会社アスリートフードマイスター（東京都渋谷区：代表取締役 福井栄治）は、プロ・アマチュア問わずスポーツをする全ての人が「食」のサポートを受けられる社会を目指し“アスリートフードマイスター”の養成を行っております。

2020年に東京オリンピック開催も決まりトップアスリートを育成することに注目がおかれている昨今、食事とスポーツの関係性と重要性を実践と併せて伝えるためのランチ付き特別講座を株式会社アスリートフードマイスター設立記念として開講することになりましたのでお知らせします。

リビエラ青山特別講座 1期（ランチ付き）概要

アスリートのための食と知識を学ぶだけでなく、洗練された空間とハイクラスな料理でアスリートフード体感いただけるリビエラ青山とアスリートフードマイスター資格取得者が考案したアスリートの特製ランチ付きです。

◆講義スケジュール：

講義日	曜日	時間	カリキュラム	会場
2/3	水	10:00～10:15	ガイダンス	リビエラ青山
		10:15～11:45	アスリートフード学	
		12:00～13:30	フード・チョイス	
		15:00～16:30	フード・プランニング	
		16:45～18:15	アスリート・レシピ	
3/2	水	10:30～12:15	修了試験	渋谷教室

◆受講料：68,000円（税込）※ランチ代を含む

◆定員：20名 ※満席になり次第受付終了となります

◆会場：

リビエラ青山（講座）〒107-0062 東京都港区南青山3-3-3

渋谷教室（終了試験）〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NOF 渋谷公園通りビル 4F

◆シェフのご紹介：スーシェフ 高橋慎一氏

ヨーロッパ5カ国で各国の料理や文化に触れ造詣を深める。

2006年にリビエラ青山オープンスタッフとして入社。2008年スーシェフに就任。

現在はレストランを中心に婚礼・イベントなど多岐にわたり腕を振るう。



◆ランチ監修担当：佐藤明子さん

アスリートフードマイスター2級

社会人からマラソンを始め初マラソンは4時間57分で完走。自身の記録向上のため、受講後3か月で国際女子マラソン参加資格（3時間15分）突破。食べないダイエットから、アスリートフードを活用する食事と独自のトレーニングを確立。資格取得後はセミナー講師を中心に、自身の経験を活かした活動を行っている。



■ 本件お問合せ先：株式会社 アスリートフードマイスター 広報部

東京都渋谷区道玄坂1-9-5 渋谷スクエア A12F TEL (03) 3780-8650 FAX (03) 5459-8186

URL : <http://athlete-food.jp/> E-MAIL : koho@vege-fru.com