

## News Release

2017年7月27日

報道関係各位

# “2時間で12品”の作りおきが可能に！ 「作りおきマイスター協会」を設立 & 養成講座を開講 多忙な日本家庭の食卓に彩りとゆとりを！

「野菜ソムリエ」など食の資格を創出、活躍者を送り出すフードディスカバリー株式会社（代表取締役社長：福井栄治、所在地：東京都渋谷区）は、家事代行マッチングプラットフォーム「タスカジ」を運営する株式会社タスカジ（代表取締役社長：和田幸子、所在地：東京都港区）と共同で、任意団体「作りおきマイスター協会」を設立し、“2時間で12品の料理を作るダンドリ術”を身につける『作りおきマイスター養成講座』を開発しました。第1期は9月30日（土）に開講予定で、受講生を7月27日（木）より募集開始いたします。

**「作りおきマイスター」で描く未来・・・協会理念**  
作りおきは慌ただしい平日の夕食を、彩り豊かで栄養バランスの取れたゆとりある食卓に変えてくれる、賢く楽しい生活術です。私たち作りおきマイスター協会は、作りおきで以下のような社会を実現したいと考えています。

- ・日本の食卓と生活を豊かに彩る
- ・働く女性にゆとりの時間を創出する



### 作りおきマイスターとは

2時間で12品の作りおきができる、調理の段取り方法を習得した人を認定します。5日間分の料理をストックするため、調理時の作業組み立てのみならず、衛生管理や日をおいて食べても劣化しない美味しさを前提に調理するコツを理解しています。作りおきマイスターは、ウィークデーの“調理する時間”を別のことに充てられるため、より豊かなライフスタイルを叶える人であるといえます。

### “伝説の家政婦”と称されるプロのハウスキーパー（タスカジさん）の思考を学びとる講座

2時間で12品の料理をつくるということは、メニュー考案だけでは成立しません。キッチンが無駄なくフル活用し、作業効率を上げる方法を同時進行で考えながら作業を進めます。これを、様々なスペックのキッチンで、しかも冷蔵庫の中身を確認するところからスタートし、契約時間内でおいしく作り上げることを実施するのがハウスキーパー＝タスカジさんの技術です。このダンドリ術を一般の人にも実践可能なまでに情報整理し、思考を鍛えるのが「作りおきマイスター養成講座」です。講師やレシピ監修には、「予約がとれない伝説の家政婦」と称され、TVや雑誌などで引く手数多となっている、志麻さんをはじめとした、精鋭のタスカジさんを迎えます。

タサン志麻さん



家族揃って食事をするのが当たり前だった私の幼少期とは事情が変わり、仕事や子育てに追われ日々の食事をゆっくり作る時間を捻出するのも大変な方が多い時代。この作りおきのワザで、ゆとりある食事を楽しみ、家族で語り合っていたら、そのお手伝いができることを光栄に思っています。みなさまにおいしい作りおき料理を気軽に作れるようになっていただき、ご家族やお友達と一緒に楽しく過ごしていただけたら嬉しいです。そして料理を作る楽しさを今以上に感じてほしいと思っています。

**プロフィール**  
日本とパリで調理師学校を卒業後、老舗フレンチレストランで3年間オーナーシェフの右腕として活躍。その後、人気フレンチレストランや飲食店で10年以上勤務を経て、フリーランスとして独立。「タスカジ」に登録して、共働きファミリーを中心に食卓をサポート。その料理手腕が有名になり、「予約がとれない伝説の家政婦」としてメディアでも多数取り上げられ、書籍も発行するなど多方面で活躍中。

## つくりおきマイスター養成講座 概要

<http://tsukuriokimeister.jp>

第1期：9月30日（土） 10時～16時 ※ガイダンス、講義3コマ、休憩時間含む

会場：日本野菜ソムリエ協会東京本部 [地図](#)

ゴール	2時間で「基本のつくりおき12品」をつくることができ、平日夜の食卓を彩れるようになる。
カリキュラム	<b>1.つくりおき入門</b> つくりおきを始めるために押さえておくべき必要なスキルや考え方を、様々な切り口から学びます。 <b>2.つくりおきダンドリ術</b> 「基本のつくりおき12品」の1品ごとに作り方や仕上げ・盛り付けまでのポイントを学びます。そして基本のつくりおき12品を2時間で作れるようになるための段取りスキルを学びます。 <b>3.つくりおきアレンジ術</b> 「基本のつくりおき12品」をベースに、料理のバリエーションを増やすアレンジ術を身に付けます。アレンジ術を実際に活用する実践的なワークも行います。 90分×3コマ※カリキュラム内容は変更になることがあります。
修了規定	課題を期日までに仕上げ提出いただくこと ※提出締め切り：講座日から6週間後。 ※課題を採点して可否を決定致します。 ※課題は講座当日に説明し配布します。
受講料	35,000円（税込）



## フードディスカバリー株式会社概要

<http://www.fooddiscovery.jp/>

代表取締役社長：福井栄治

2001年8月7日設立。

野菜ソムリエ・アスリートフードマイスター等の資格提供と育成、各種講座やコンテンツの企画開発・提供を行う。

<野菜ソムリエ>

<http://www.vege-fru.com/>

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリスト。

『野菜ソムリエ』の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。累計受講生数は2017年6月で60,000名を突破した。

<アスリートフードマイスター>

<http://athlete-food.jp/> アスリートのパフォーマンスを最大化するために、年齢別・種目別・時期別に合わせ、最適な食プログラムを提供する人材。2010年に第1期開講。

資格取得者は1万人を超える。

## 株式会社タスカジ 概要

<https://taskaji.jp/>

代表取締役社長：和田幸子

2014年7月家事代行マッチングサービス「タスカジ」の運営を開始。

1時間1500円からという業界最安値で、掃除・料理からチャイルドケアまで幅広く依頼できる点や、プロフィールやレビューを見て自分にピッタリのハウスキーパーを選べる点、タスカジさんの個性や得意を活かして自由にサービスをパーソナライズできる点が評価され、共働き家庭を中心にサービス利用者を伸ばしている。

2017年7月現在、会員数14,000名、登録ハウスキーパー数500名。

日経DUAL「利用したことがある家事代行サービスランキング2016」第3位。CHANTO「ワーママサポート大賞2017」ネクストブレイク賞を受賞。

ご取材のお申し込み／本件お問合せ先

フードディスカバリー株式会社 広報

東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com