



フルーツアートプロフェッショナルQ&A

Q. 興味はありますが、難しそうなので自分にも出来るか心配です。

A. フルーツアートはベテライナイフ1本で誰もが出来るように考案されています。

日本フルーツアートデザイナー協会オリジナルの教育プログラムと厳しい研修に合格した認定校講師が丁寧に指導致しますので安心ください。

Q. どのような方が資格を取得しているのでしょうか？

A. フルーツアートプロフェッショナルの資格は、例えば、ホテルや旅館の調理師・フルーツショップの従業員・果実園の経営者・果実の生産者や仲卸業・野菜ソムリエ・マナー教室の主宰者・ビューティーサロン従事者・バーテンダー・飲食店開業予定者又飲食には特に関連の無いOLや主婦等様々な方が取得しています。

Q. フルーツアートの講師をしたいのですが・・・

A. 本講座で高い技術を身に付けた後、『教えるためのプログラム』を学んで頂ければ協会認定のカルチャースクール講師やインストラクターとしてご活躍頂くことが可能となります。



資格取得者へのバックアップ

日本フルーツアートデザイナー協会では、定期的な研修やスキルアップ講座、交流パーティー等を開催し、資格取得後も皆さんをバックアップ致します。

又、希望者には協会を通じてのお仕事の依頼や、協会本校や各地のカルチャースクール等での講師をお願い致します。



フルーツアートプロフェッショナルの活躍

フルーツアートプロフェッショナルは様々な場面で活躍することが可能です！

- ◆日本フルーツアートデザイナー協会認定校の開校
- ◆日本フルーツアートデザイナー協会認定サロンの運営
- ◆日本フルーツアートデザイナー協会認定講師
- ◆フルーツ(地場生産品・輸入品)のPR
- ◆フルーツに関連する団体・企業・量販店等の社内研修アシスタント
- ◆フルーツショップやカフェでのフルーツアート商品の提供
- ◆ウェディングやパーティー等でのデモンストレーションライブ
- ◆イベント講師・企画・撮影
- ◆その他



一般社団法人

日本フルーツアートデザイナー協会

<http://www.fruit-art.com>



日本フルーツアートデザイナー協会は、フルーツアートを通じてフルーツの新たな魅力を引き出す事で生産者～提供者～消費者をつなぎ、フルーツの消費拡大を目的とした活動を行う為に設立されました。

フルーツアート®とは、これまでの【フルーツを食べやすくカットする技術】にアートの要素を加え、フルーツの葉や皮等通常捨ててしまう部分やB級品をも利用し、立体的且つ美しく見せることによりフルーツの付加価値を高める為に考案された技法です

当協会では、フルーツの素晴らしさを伝える<フルーツアートプロフェッショナル><フルーツファンアドバイザー><Fruitsienne><水菓子パティシエ>等の育成を行っています。

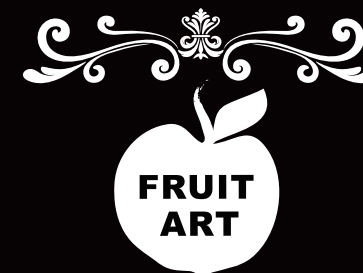
お問い合わせは下記まで

一般社団法人

日本フルーツアートデザイナー協会

*TEL 03-5413-7367

*Eメール info@fruit-art.com



Japan Fruit-Art Designer Association



Fruit-Art Professional

一般社団法人

日本フルーツアートデザイナー協会

Japan Fruit-Art Designer Association

<http://www.fruit-art.com>



ペティナイフ 1本の魔法

楽しい! 綺麗! 美味しい!
フルーツの素晴らしさをアートで伝える

フルーツアートデザインとは?

美味しいフルーツをより一層、美味しく! 楽しく! 食べられるよう
フルーツカッティングにアートの要素とフードデザインをプラスし
考案された当協会オリジナルのものです。
フルーツアート®は多くの場面で楽しんで頂けるよう、身近な道具
(ペティナイフ)と材料でどなたでも簡単・短時間で仕上がる技法
です。

フルーツアートプロフェッショナル®とは?

おもてなしのこころや感謝の気持ち...
大切な方に“こころ”を伝える方法として考案されたフルーツアート。
食の衛生や安全を守りながらおもてなしのこころやフルーツを大切に
扱うことや、食べ物への感謝の気持ちを育みながらフルーツの消費
拡大を狙う、日本フルーツアートデザイナー協会の最高峰の技術
を持つプロフェッショナル達に与えられる称号です。

フルーツアート®5つの特徴

1. ペティナイフ 1本を使って創りあげる
2. 衛生的で清潔なカッティングパフォーマンスで人々を魅了
3. たった 10分間で仕上がるデザインと確かな技術
4. 通常は捨ててしまう葉や皮をも巧みに利用し付加価値を高める
5. ローコスト&ハイクオリティーだから利益につながる

日本フルーツアートデザイナー協会認定校



協会代表 高梨由美

- 東京本校
- 福島いわき校
- 大阪校
- 兵庫校



フルーツアートプロフェッショナル基礎講座

日本フルーツアートデザイナー協会認定

受講の流れ

Step1

初級受講

Step2

中級受講

Step3

上級受講

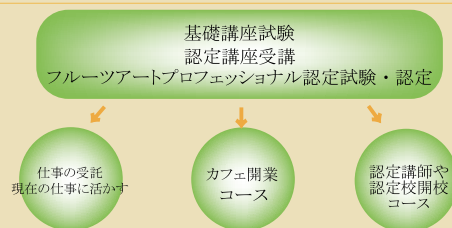
Step4

修了書授与



★フルーツアートプロフェッショナル認定を目指す方は以下のコースへ進みます

フルーツアートプロフェッショナル認定講座 (受講料 5万円・材料費 3万円)



◆フルーツアートプロフェッショナル基礎講座概要◆

初級		基本的なカッティングや衛生管理を学び フルーツに慣れ親しむ 5講座 (1講座40分)
中級		盛り付けの工夫 可食部以外の有効的な活用法について 5講座 (1講座40分)
上級		様々なモチーフをもとに パーティー等に喜ばれる作品作り 5講座 (1講座40分)

*写真はイメージです



基礎講座受講スケジュール

*受講料には入校料・教材費・材料費・プロ仕様のナイフが含まれます



レギュラーコース

約2か月半

受講料 15万円 (税別)
教材・材料費 8万円 (税別)

- 1回目 初級受講
- 2回目 中級受講
- 3回目 上級受講
- 4回目 受講修了書授与

*教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。



合宿コース

全4日間

お時間の無い方や遠方にお住まいの方向け

受講料 18万円 (税別)
教材・材料費 8万円 (税別)

- 1日目 初級受講
- 2日目 中級受講
- 3日目 上級受講
- 4日目 受講修了書授与

*教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。
*交通費や宿泊費は含まれません。



VIP プライベートコース

受講料 25万円 (税別)
教材・材料費 8万円 (税別)

受講者の希望に合わせてスケジュールリングを行いながら
全過程を受講する、完全予約制の授業です

*教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。
*出張レッスンの場合は交通費・宿泊費の実費を頂きます。

◆ご受講の際には、日本フルーツアートデザイナー協会へのご入会が必要となります。
入会費・年会費等の初期登録費用として12,000円 (税別) を頂きます。