

～もっと深く、もっと身近に、料理やお菓子がもつ素晴らしさを知る～

## 「料理検定」「菓子検定」の受検申込み開始

◎2015年1月20日(火)より申込み受け付け開始

◎第2回「菓子検定」では今年から新たに「菓子検定2級」が誕生

食のプロを育成する日本最大の“食”の教育機関、辻調理師専門学校と辻製菓専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、第10回「料理検定」と第2回「菓子検定」を、2015年6月14日(日)に東京・名古屋・大阪で実施します。1月20日(火)から5月7日(木)まで公式サイト上、もしくは郵送等にて受検者を募集します。また「菓子検定」では、今回より「菓子検定2級」を新たに制定し、受検者を募集します。

「料理検定」「菓子検定」は、料理やお菓子のもつ素晴らしさをもっと深く、もっと身近に感じていただくことを目的につくられた検定制度です。それぞれの食材、調理法や道具、さらに食文化についての知識を問います。また昨年からはスタートした「菓子検定」では、第2回目となる今年、新たに「菓子検定2級」が誕生します。3級検定試験で出題された、身近なお菓子についての基本的な知識に加えて、2級では一般的なものから専門性の高いものまで、幅広いお菓子について知識を問う内容となり、レシピからも出題されます。

2013年12月、ユネスコの無形文化遺産に「和食:日本人の伝統的な食文化」が登録され、2020年には東京でオリンピックが開催されます。今後、日本の食文化が海外からますます注目されることになる中、本校では、この検定制度を通じ、日本の料理やお菓子に関する知識向上と豊かな食文化への貢献を目指します。

### — 実施概要 —

【検定名】 第10回「料理検定」 / 第2回「菓子検定」

【検定日時】 2015年6月14日(日)

【検定会場】 東京・名古屋・大阪

【受検級】 <料理検定>3級、2級、1級 <菓子検定>3級、2級(新設)



※料理検定・菓子検定の公式問題集&解説(評論社)は全国の書店にて発売中

【申込方法】 公式サイト(<http://ryouri-kentei.jp>)の専用フォームからのお申込み。

もしくは、同サイトから申込書をダウンロードの上、郵送にてお申込みください。

※セブンイレブン「マルチコピー機」およびローソン「Loppi」からのお申込みもできます。

【申込期間】 2015年1月20日(火)～5月7日(木)必着

【団体受検】 受検料の割引等が適用される団体受検の制度あり

【主催】 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校

【問合せ先】 料理検定・菓子検定受付事務局 TEL:06-6624-6451(平日 9:00～17:00)

メール:kentei@tsuji.ac.jp

### <報道に関するお問合せ>

◎辻調グループ企画部:渡邊、尾藤 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

◎辻調グループPR事務局(サニーサイドアップ):齊木(携帯:080-3708-7837)、山本、池嶋 TEL:03-6894-3200