



★令和2年度★

三ツ星お米マイスター認定講座のご案内

1. 名称の由来

(MEISUTER)とは、ドイツ語で巨匠・師匠の意味があり、ドイツでは、職人の技術を伝えるため、マイスター制度を設け、厳格に運営されています。

また、マイ→米、スター→星の意味を持ち、“米に明るい人”をも表しています。

2. 「お米マイスター」とは

お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性（品種特性、精米特性、ブレンド特性、炊飯特性）を見極めることができ、その米の特長を最大限活かした「商品づくり」を行い、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることができる者です。

開催概要

開催日 令和2年8月30日(日)

開催時間 12:00～17:00

開催場所 **損保会館**

東京都千代田区神田淡路町2-9

・JR「御茶の水」徒歩5分

・地下鉄「新御茶の水」「小川町」「淡路町」徒歩3分

募集定員 **60名**

受験料 **12,000円** (消費税10%別途)

申請方法

[申請締切] 令和2年7月22日(水)

※定員になり次第、締め切ります

[申請書提出先]

〒101-0032

東京都千代田区岩本町3-4-5 第一東ビルM2階

一般財団法人 日本米穀商連合会

三ツ星お米マイスター認定講座 係

Tel. 03-5846-9941 Fax. 03-5846-9942

講義内容

Lesson 1	米の品種特性(来歴)と新形質米について
Lesson 2	精米技術について
Lesson 3	米の保存と保管技術
Lesson 4	炊飯特性と炊き上がり・食味チェック、ブレンド特性
Lesson 5	店内レイアウトと接客マナー
Lesson 6	お米の栄養学/米の表示/その他

講義終了後、認定試験

応募資格

- ①米穀の届出事業者のうち小売業を営む者及びその家族、従業員。
- ②米穀小売業に5年以上従事されている方。
- ③本会団体会員（米穀小売組合等）に加入されている方。
※団体会員がない都道府県は、一般会員として加入している方
- ④その他、日米連理事長が、特に必要と認めた方。

申込みから受講・認定の流れ



日米連 FAX 03 - 5846 - 9942



令和2年度 ミツ星お米マイスター認定講座・知識講座(★★★)

受講及び認定試験申込書

年 月 日

申込者	氏名(ふりがな)		性別	生年月日	
	印		男・女	昭和 平成	年 月 日
				(満 歳)	
勤務先店舗との関係			米穀小売業従事年数		
1. 経営者 2. 家族 3. 従業員			年 月		
申込者 連絡先	〒 □□□□□□□□				
	☎ ()		FAX ()		
勤務先 (社名・店名) テキスト 送付先	社名・店名			米穀取扱業者届出の有無	
				有 ・ 無	
	代表者名			営業年数	
	印			年 月	
〒 □□□□□□□□					
☎ ()		FAX ()			
勤務先の概要	米販売先	仕入形態	精米機	お米マイスターの有無	
	1. 家庭用(%)	1. 玄米(%)	1. 有 (本機 馬力)	1. いる (名)	
	2. 業務用(%)	2. 精米(%)	2. 無	2. いない	
	3. 仲卸(%)				

日米連会員となることを了承します。

申込会場	東京会場 ()
------	----------

団体会員 承認印
