



一般社団法人 日本酵素マイスター協会

CONTENT GUIDE



一般社団法人 日本酵素マイスター協会

健康は自分で守る時代へ…



健康は自分で守る時代へ… 「自分自身の健康に責任を持ち、軽度な身体の不調は自分で手当てすること」と世界保健機関（WHO）は定義しています。「自分が食べたものが自分になる」（You are what you eat）という英語のことわざがありますが、これは「あなたが食べたものはあなた自身になる」という意味です。当たり前のように、日々の生活の中でただ単にお腹がすいたから食べるのではなく、心と身体が喜ぶ食べ方が今注目されています。

私たちは、人間にとって非常に大切な『酵素』の優位性に着目し、酵素を取り入れた『酵素生活』を実践できる『手作り酵素ジュース』を通して『楽しく学べて細胞から元気になり、美しく、そして健康になれる』そんな素晴らしい「酵素ジュース」を世の中の皆様に知っていただきと思い一般社団法人日本酵素マイスター協会を設立いたしました。

「酵素ジュース作り教室」を通じて酵素の素晴らしさを伝えるだけではなく、「酵素マイスター講座」という、酵素の専門的な知識を学んで生かせる資格認定制度も設け、皆さまと一緒に酵素の良さを世の中に伝え幸せな人を増やし、日本中を元気にする活動が行えればと思っております。地球や自然、そして生物にも優しい「酵素」を生活に取り入れ、酵素生活を実践美と健康のお手伝いをする活動を通しお客様、受講生、認定校、企業様全ての人の幸せがより深まりますように…

日本酵素マイスター協会概要



- 法人名 一般社団法人 日本酵素マイスター協会
- 代表者 代表理事 川又 恵
- 設立年月日 2014年8月
- 所在地 大阪府中央区平野町3-3-11-201
TEL:06-4708-3507 FAX:06-4708-3508
- 事業内容 スクール・教室事業、各種料理教室事業、物販事業

開催教室コンテンツ

※公認教室として開講出来るコンテンツ

日本酵素マイスター協会のお教室やワークショップなど、健康と食を兼ね備えたコンテンツをご用意しております。
1日体験できるものや、リピート継続してお教室にご参加いただけるようなワークショップなども数多く開催。

1day酵素ジュース作り教室



酵素の基礎知識や酵素生活について学び、ご自身で酵素ジュースを作ります。

90分/7,700円



1dayフルーツビネガー酵素作り教室



お酢の知識を学びながらフルーツビネガーの作り方を学び、ご自身で手作りするお教室。

60分/7,700円

活用レシピワークショップ



酵素ジュースやフルーツビネガー酵素を使った酵素フードや酵素スイーツのレシピが学べるワークショップ。

60分/3,850円

酵素ぬかづけ教室



従来のぬか漬けとは違うあっさりしたサラダ感覚で食べられるぬか漬け。(ホーロー容器が必要です。) 担当講師：山下佳世子

90分/5,500円

酵素シフォンケーキ教室



砂糖・小麦粉不使用！米粉と酵素シロップで作るふわふわしっとり新触感のシフォンケーキ作り。 担当講師：山田美穂

90分/5,500円

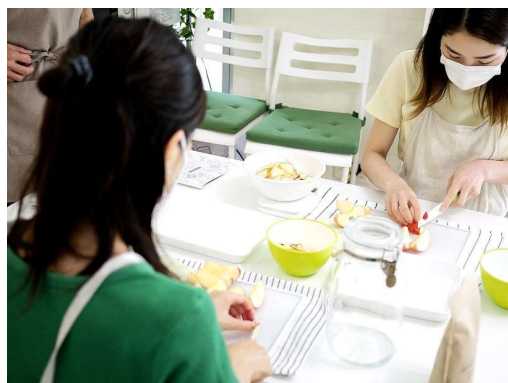
▶ 日本酵素マイスター協会概要

知る！ ~詳しく学びたい~

酵素マイスター2級アドバイザー

酵素の基礎知識をしっかりと学び、ご自身で生活に酵素を取り入れ『酵素生活』をすぐに実践できるようになる知識と実践方法が学べる資格講座。

- ▶ 酵素ジュースを作りたい！
- ▶ 酵素を摂り入れた生活をしたい！
- ▶ ご自身や家族で酵素を楽しみたい！



講座時間	1日/3時間
講座料金	¥55,000
登録料	無料
年会費	¥6,600

伝える！ ~教室をやってみたい~

酵素マイスター準1級トレーナー

公認の教室開業のノウハウを中心に学び、協会の公認教室として様々なコンテンツで仕事として活動して行けます。

- ▶ おうち教室を開催したい！
- ▶ 教室のノウハウを学びたい！
- ▶ 様々なサポートを受けたい！



講座時間	2日/12時間
講座料金	¥132,000
登録料	¥11,000
年会費	¥13,200

活躍する！ ~仕事としてやりたい~

酵素マイスター1級公認講師

専門的な知識を身に付けJEMAのパートナーとして、協会が主催する教室・講座開催など、酵素の魅力を世間に広める活動をしていただくことができます。

- ▶ 専門的に酵素を学びたい！
- ▶ 教室運営を仕事にしたい！
- ▶ 講師として活躍したい！



講座時間	1日/8時間
講座料金	¥275,000
登録料	¥11,000
年会費	¥13,200

▶ 日本酵素マイスター協会概要

お教室で開催できる！酵素を活用したオリジナルのメソッドも多数あります。

フルーツビネガー酵素マイスター



フルーツビネガー酵素作りの技術とお酢について学べる講座。

講座時間	1日/3時間
講座料金	¥33,000
登録料	¥3,850
年会費	ナシ

酵素シフォンケーキマイスター



酵素ジュースの原液を使ってふわふわしっとりのシフォンケーキ作り教室が出来るようになる資格講座

講座時間	1日/8時間
講座料金	¥55,000
登録料	無料
年会費	ナシ

酵素ぬかづけマイスター



お教室のコンテンツとして、酵素ぬかづけ作り教室が出来るようになる資格講座。

講座時間	3日/15時間
講座料金	¥125,000
登録料	無料
年会費	ナシ

認定校

各都道府県ごとに、協会のパートナーとして活動を行っていただきます。
※原則、法人取得のみですが個人での取得の場合は、ご相談ください。
※全ての講座をご自身で行うことが出来ます。(別途条件必要)



活用レシピワークショップ

酵素ジュースを使った活用レシピワークショップを様々開催しております。

発酵ドライフルーツ



酵素ジュースには必須のワークショップです。
酵素ピューレを使ったドライフルーツの作り方と、
3種類の酵素ドライフルーツレシピを学びます。
※ドライフルーツお土産付き

発酵生ジャム



出来上がった酵素ピューレ（実）を非加熱で作る
生ジャム作り方と、生ジャムのおススメレシピを学
びます。
※生ジャムのお土産付き

酵素アイスデザート



夏場には、定番の酵素ジュース活用方法です。
酵素ジュースと酵素ピューレや果物を使った様々な
アイスデザートのワークショップです。3~4種類の
酵素アイスデザートのレシピを学びます。

酵素ゼリーデザート



酵素シロップや酵素ジュースで、カラダに優しいぶ
るぶるのゼリー作りのワークショップです。
植物性のアガーでお子様にも優しいゼリーデザートの
レシピも学べます。

酵素生甘酒



酵素がたっぷりの生甘酒のワークショップです。
（ヨーグルトメーカーが必要）
生甘酒の作り方と、4種類の生甘酒と酵素ジュースのレ
シピ

酵素ポン酢



酵素シロップを発酵させて作る、手作りのポン酢。
こだわりの昆布や鰹節を使い、非加熱で作るので
簡単にご自身でお好みのポン酢が作れます。

酵素ドレッシング



酵素シロップを使った酵素ドレッシングです。
酵素シロップをベースにした、4種類の酵素ドレッシ
ングのレシピ

発酵ベジフルパウダー



発酵ドライフルーツをパウダー状にするワークショッ
プです。
熱を加えない特殊な発酵と乾燥を加えて作る
栄養が凝縮したパウダー作り。
※酵素ふりかけのお土産付き

活用レシピワークショップ

酵素ジュースを使った活用レシピワークショップを様々開催しております。

酵素ローチョコ



酵素ジュースを使い、非加熱のローチョコレート作り。酵素がたっぷりとれて罪悪感ゼロのローチョコが学べます。

酵素プロテインバー



おからと酵素で作る栄養満点のプロテインバー作りが学べます。

酵素ロータルト



酵素ジュースやスーパーフードを使い、身体に優しいロスweetsの定番。ロータルト作り。非加熱で出来る簡単ロータルトが作れます。

食べるドレッシング



まろやかなフルーツビネガー酵素とご家庭にもある調味料やスパイスで作る。お野菜がいっぱい食べられる非加熱のピクルス作りが学べます。

酵素ローアイス



砂糖・小麦粉・牛乳・卵を使わない、罪悪感ゼロのローアイス。安心して食べられる、非加熱のアイス。

寿司ドーナツ



まろやかなフルーツビネガー酵素とご家庭にもある調味料やスパイスで作る。お野菜がいっぱい食べられる非加熱のピクルス作りが学べます。

酵素シュガースクラブ



今話題のお砂糖を使って作るスクラブ。塩よりも肌に優しく、肌の弱い方や乾燥する季節にもぴったり。美容や健康に安心して安全なシュガースクラブを作ります。

酵素ピクルス



まろやかなフルーツビネガー酵素とご家庭にもある調味料やスパイスで作る。お野菜がいっぱい食べられる非加熱のピクルス作りが学べます。

酵素マイスター講座

酵素マイスター2級 アドバイザー

酵素の基礎知識をしっかりと学び、ご自身で生活に酵素を取り入れる『酵素生活』をすぐ実践できるようになる講座です

講座料金	登録料	年会費
55,000円	無料	6,600円

<取得条件>

・誰でも可能

特典

- ①酵素マイスター講座2級（JEMA公認アドバイザー）認定証発行
- ②協会オリジナル商品の購入（甜菜糖、酵素ボトル等）
- ③毎月発行のメルマガ
- ④協会発行の『JEMA通信』購読（毎月発行）
- ⑤協会主催のセミナー、パーティーに参加可能（有料）

講座内容（1日／3時間）

1

酵素ジュース作り教室

実際のお教室をより具体的な形で受講していただきます。

2

酵素の基礎知識

酵素栄養学を元に酵素について学びます。

3

酵素生活の実践法

酵素ジュースの作り方や注意点など、ご自宅で酵素ジュース作りを楽しめる知識を学びます。

4

お砂糖の豆知識

砂糖の知識やカラダにとっての効果や効能などを学びます。

※実際のお教室を受講していただきます。（既に教室を受講済みの方は、活用レシピワークショップに変更して受講できます。ドライフルーツ・酵素ドレッシング）

権利および収入等について

- ・ご自身で酵素生活を実践できます。
- ・酵素ジュース関連商品の購入できます。

酵素マイスター準1級 トレーナー

ワークショップ開催可能

公認教室開催可能

公認の教室開業のノウハウを中心に学び、協会の公認教室として様々なコンテンツで仕事として活動して行けます。

講座料金	登録料	年会費
132,000円	11,000円	13,200円

<取得条件>

- ・教室を開催するスペースがあること
- ・飲食を取り扱う設備や道具があること
- ・食品衛生責任者講習を取得すること

講座内容（2日／約12時間）

1

酵素栄養学

酵素栄養学の基本となる内容を学びます。

2

酵素ジュースの知識

酵素ジュースの作り方や基礎を学びます。

3

教室開催ノウハウ

教室の運営方法やコツについて学びます。

4

教室実践講座

教室での説明の仕方や講師としての知識を学びます。

5

SNSを活用した集客講座

SNSの知識や発信の仕方などを学びます。

6

酵素ジュースの活用講座

ワークショップを3種類受講してもらいます。

特典

- ①酵素マイスター講座 準1級（JEMA公認トレーナー）認定証発行
- ②協会のメルマガを定期的に配信
- ④LINEによるサポート
- ⑤JEMA主催の研究会・セミナー・イベント等への割引価格での参加資格
- ⑥JEMA公式ホームページへの掲載およびリンク
- ⑦酵素ジュース活用レシピ（3種類）を無料で受講
- ⑧協会主催の教室・講座への割引価格での参加資格
- ⑨淀屋橋本校スペースの貸し出し

権利および収入等について

- ・協会公認の酵素ジュース作り教室が開催できます。
- ・協会指定教材、販売商品、推奨商品の会員価格での購入
- ・酵素マイスター講座2級の講師として講座を開催できます。（講師料）
- ・協会主催の酵素ジュース教室の講師として依頼があります。（講師料）
- ・酵素マイスター講座をご紹介いただくと手数料があります。（手数料）

酵素マイスター1級 公認講師

講座開催可能

ワークショップ開催可能

公認教室開催可能

酵素の販売可能

専門的な知識を身に付けJEMAのパートナーとして、協会が主催する教室・講座開催など、酵素の魅力を世間に広める活動をしていただくことができます。

講座料金	登録料	年会費
275,000円	11,000円	13,200円

<取得条件>

- ・公認教室として50名以上実施していること
- ・教室を開催するスペースがあること
- ・飲食を取り扱う設備や道具があること
- ・食品衛生責任者講習を取得すること

講座内容（1日／約8時間）

1

酵素栄養学

酵素栄養学のより詳しい内容を学びます。

2

ローフード知識

ローフードや発酵について学びます。

3

健康食や健康について

健康な食について専門的に学びます。

4

果物の知識

果物や野菜など発酵の知識を学びます。

5

集客・SNS講座

集客理論やSNSのコツなどを学びます。

6

ビジネストレーニング

講師としてのトレーニングを行います。

特典

- ①酵素マイスター講座1級（JEMA公認講師）認定証発行
- ②協会オリジナルバックの進呈。
- ③JEMA主催の研究会・セミナー・懇親会・イベント等への割引価格での参加資格
- ④酵素ジュース活用レシピ研究会への参加資格（有料、一部割引あり）

権利および収入等について

- ・酵素マイスター講座2級、準1級の講座を開催できます。（講師料）
- ・協会主催の酵素ジュース教室の講師として依頼があります。（講師料）
- ・酵素マイスター講座をご紹介いただくと手数料があります。（手数料）
- ・酵素ジュースを商品として販売できます。（別途条件あり）
- ・酵素ジュースを使ったオリジナル講座を作る事ができます。
- ・協会取扱商品を販売することが出来ます。（会員価格）

フルーツビネガー酵素マイスター

お酢の基礎知識を学び、新たにフルーツビネガー酵素の教室が開催できるようになる知識とノウハウが学べます。

講座料金	登録料	年会費
33,000円	3,850円	-

<取得条件>

- ・酵素マイスター準1級以上の資格を保有していること

講座内容（1日／3時間）

- フルーツビネガー酵素作り教室（お教室を受講していただきます。）
- お酢についての基礎知識
- フルーツビネガーについての知識
- お教室の運営ノウハウ

特典

- ①フルーツビネガー酵素マイスター講座修了証発行
- ②協会オリジナル商品の購入（甜菜糖、酵素ボトル等）
- ③お酢関連商品を割引価格で購入できます。

権利および収入等について

- ・フルーツビネガー酵素をご自身で実践できるようになります。
- ・協会公認のフルーツビネガー酵素作り教室が開催できます。
- ・フルーツビネガー酵素関連商品の購入ができます。（卸価格）

▶ 日本酵素マイスター講座のメリット

1 酵素や発酵について学ぶ事が出来る

- 現代に必要とされている酵素栄養学を基礎知識から応用まで専門的に学べる。
- 酵素や発酵の知識と共に食生活全般の知識が取得できる。



2 ご自宅やお店などで教室が開催出来るようになる

- 自宅やお店など、様々な場所にあわせた教室開業のノウハウが学べる。
- 教室に必要な什器や道具など、協会推奨のモノがそのまま購入できる



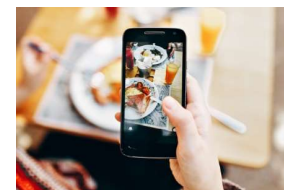
3 材料や道具を物販商品として取り扱える

- お教室に必要な道具や材料が仕入れることができ利益がとれる。
- 教室に必要な道具や材料は、全て購入可能。すぐに開業できる。



4 SNSを活用した情報発信が出来るようになる

- SNSの基礎知識や設定など初心者にもわかりやすくノウハウを伝授。
- 過去の事例をもとに、効果的なSNSの発信方法やテクニックが学べます。



▶ 酵素マイスター講座受講者の声



酵素マイスター1級 公認講師

山下 佳世子（姫路認定校）

管理栄養士として病院で食に関わってきましたが、身体に優しい食を実践することが難しかったのですが、この酵素ジュース作りなら、簡単に作れてスイーツや食事など様々な活用があるのがとても気に入ってます。



酵素マイスター1級 公認講師

原田 恵美子（香川認定校）

3代続く八百屋を営み、お客様へ食を提供してきましたが、これからは健康に食べることを伝えたく、酵素マイスターを取得しました。食や健康に興味があるたくさんの方と出逢える酵素ジュース作り教室は、楽しく健康になれる最強のツールです！



酵素マイスター1級 公認講師

山中 まゆみ（和歌山県海南市）

カラダに良い食材を使ったカフェを営業しながら、毎週お教室を開催しております。同年代の方はもちろん、若い方にも食べることの重要性をお伝えしていきたいと思えます。和歌山県内のイベントやマルシェなどでも出張販売も行っておりますので、見かけたらお声がけくださいね。



酵素マイスター1級 公認講師

桑山 尚美（徳島県徳島市）

本業の傍ら地元である徳島の自宅でお教室を行っています。『食でカラダは変わる！』私が実感した手作りの酵素生活をたくさんの方に、楽しく健康な暮らし方をお伝えしていければと思っております。茶道の経験を生かしたおもてなしやお作法なども出来ればいいな。



酵素マイスター1級 公認講師

根間 はるか（神奈川県横浜市）

最年少の酵素マイスターでもあり、協会オフィシャルのキッチンカーで、イベントやマルシェで酵素ジュースを販売しながら定期的にお教室を行っています。手厚い協会のサポートで、未経験のわたしでもお教室が出来るようになるので、ぜひ皆さんもチャレンジしてみてください。



酵素マイスター1級 公認講師

竹内 光子（大阪府大阪市）

子育てをしながら空いた時間を有効的に活用できる出来るお教室が出来るなんて思ってみなかつたです！知識や座学など専用のテキストでマンツーマンで指導してくれ、酵素や発酵の難しい技術も細かく教えてくれるので、未経験の私でも出来ました！

▶ 酵素マイスター取得者数

※2023年10月現在

認定校	6校
酵素マイスター1級公認講師	46名
酵素マイスター準1級トレーナー	63名
酵素マイスター2級アドバイザー	261名

全国の公認教室数

109カ所

教室参加者累計

48,216人

▶ 酵素マイスター®講座 割引制度

割引制度については、人数限定のキャンペーンにつき対象人数になり次第、終了とさせていただきます。

おまとめ 受講割 A

酵素マイスター2級と準1級を2日間（約12時間）で受講していただけます。

講座名	講座料金
酵素マイスター2級アドバイザー	55,000円
酵素マイスター準1級トレーナー	132,000円

通常講座料金
187,000円

10%割引！18,700円もお得！

特別割引料金 168,300円

※別途、登録料/11,000円、年会費/13,200円が必要となります。

おまとめ 受講割 B

酵素マイスター2級から1級を2日間（約16時間）で受講していただけます。

※後日、追加講習として3時間程度の講座を受講していただけます。

講座名	講座料金
酵素マイスター2級アドバイザー	55,000円
酵素マイスター準1級トレーナー	132,000円
酵素マイスター1級公認講師	275,000円

通常講座料金
462,000円

15%割引！69,300円もお得！

特別割引料金 392,700円

※別途、登録料/11,000円、年会費/13,200円が必要となります。

おまとめ 受講割 C

酵素マイスター1級とフルーツビネガー酵素マイスターを2日間（約16時間）で受講していただけます。

※後日、追加講習として5時間程度の講座を受講していただけます。

講座名	講座料金
酵素マイスター2級アドバイザー	55,000円
酵素マイスター準1級トレーナー	132,000円
酵素マイスター1級公認講師	275,000円
フルーツビネガー酵素マイスター	33,000円

通常講座料金
495,000円

15%割引！74,250円もお得！

特別割引料金 420,750円

※別途、登録料/14,850円、年会費/13,200円が必要となります。

※価格は全て消費税税込みです。

▶ 酵素マイスター®講座 出張講座制度

酵素マイスター講座を受講したいけど、子供がいらっしゃる方や何日も家を空けられない方、仕事の兼ね合いで行けない方などに、出張にて講座を行わせていただきます。※以下、条件あり

出張講座の条件

- ・おまとめ受講割B、もしくはCをお申込みの方
- ・講座を行うスペースとキッチンをご提供できる方

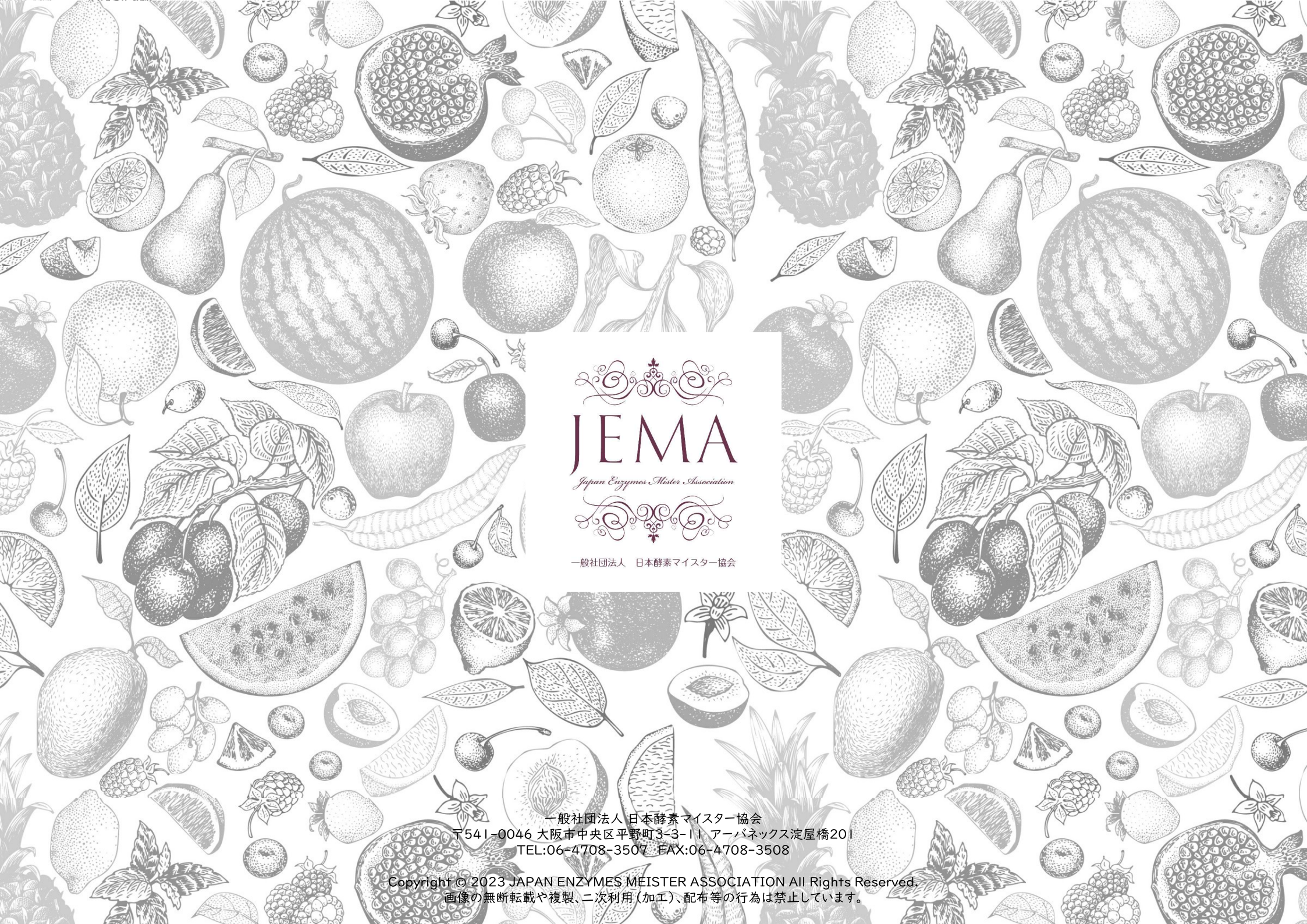
出張料金

- ・交通費、宿泊費を実費にてご負担いただきます。

▶ 酵素マイスター講座受講者の流れ

酵素マイスターの受講希望の方は、以下の流れに沿ってお申込ください。

- ① 専用の『酵素マイスター講座受講申込書』に必要事項をご記入。
- ② 『酵素マイスター講座受講申込書』を当協会にFAXで送信。(メールでの添付でも可)
☎ 06-4708-3508 ✉ info@koso-meister.com
- ③ 申込から1週間以内に講座受講料金を指定の口座にお振込みください。
- ④ 当協会にて受講料金の確認が出来次第、お電話にて受講日のご連絡をさせていただきます。
- ⑤ 講座受講



JEMA
Japan Enzymes Meister Association

一般社団法人 日本酵素マイスター協会

一般社団法人日本酵素マイスター協会
〒541-0046 大阪市中央区平野町3-3-11 アーバネックス淀屋橋201
TEL:06-4708-3507 FAX:06-4708-3508

Copyright © 2023 JAPAN ENZYMES MEISTER ASSOCIATION All Rights Reserved.
画像の無断転載や複製、二次利用(加工)、配布等の行為は禁止しています。