

Japan Association of Concierge of Nutrition

栄養コンシェルジュ

カリキュラム・・・2
難易度と評判・・・4
合格率・・・6
講座内容・・・7
料金と維持費・・・15
日程・・・19
アフターサポート・・・21
コンセプト・・・24

未来をつくらう。

栄養コンシェルジュ[®]

CONCIERGE OF NUTRITION



栄養コンシェルジュは、栄養学の勉強がしたい方、食の資格を取りたい方、栄養を学んで仕事につなげたい方から支持される資格です。

主に現場で活動するトレーナーや医療従事者の多くが取得しておりますが、近年のヘルスケアの注目により、会社員や主婦、保育士など健康や食育に興味を持ち、栄養学をきちんと学びたかった方々の取得が急増している資格です。

注目の背景には、医学博士、医師、管理栄養士、調理師、臨床検査技師、臨床心理士、オリンピックメダリストによってつくられた信頼と安心のカリキュラムがあります。

本記事では、栄養学の資格として人気の栄養コンシェルジュについて、講座で学ぶことができる内容、難易度、評判、料金、取得後の仕事についてまとめます。

栄養コンシェルジュ カリキュラムに関わる理事・評議員

栄養を基礎から応用まで学ぶことができる栄養コンシェルジュ資格講座は、専門家によりつくられたカリキュラムが魅力です。

【栄養学の資格取得を考える際のポイント】

- ・ 資格の発行元団体や理事の信用と専門性の確認しよう
- ・ 国家資格である管理栄養士が関わっていることが必須
- ・ 栄養学は医学的な学問なので、感情論や流行りに惑わされない論理的な思考と、最新の情報を得て応用ができる医学博士や病院医師が教材を監修していること

栄養学の資格を調べてみると、管理栄養士など栄養の専門家ではない方が独学で学んで創設した資格や、病院など臨床経験がなく会社員を経て独学により資格化したものや、スポーツにのみに特化した資格が検索で見つかります。

栄養コンシェルジュのカリキュラムに関わる専門家は以下となります。

- ・ 管理栄養士（国家資格）：5名
- ・ 医学博士：4名
- ・ 医師（国家資格）：3名
- ・ 臨床検査技師（国家資格）：3名
- ・ 公認心理士（国家資格）：1名
- ・ 調理師（国家資格）：1名
- ・ オリンピックメダリスト：1名

信頼できる多くの専門家が集まりつくられた資格であることがわかります。

つまり、

栄養コンシェルジュが栄養学の資格として人気がある秘密は、この信頼できる専門家によりつくられたカリキュラムだからです！

この高い信頼から、栄養コンシェルジュは次世代人財育成をすすめる全国の専門学校（学校法人三幸学園）の授業カリキュラムに導入、病院など医療機関で働く医療従事者のスキルアップとしても導入されています。

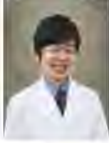
理事



代表理事 岩崎真宏
博士（医学）
管理栄養士
臨床検査技師



理事 朝原宣治
北京オリンピック 男子陸上4×100mリレー 銀メダリスト



理事 田村行識
博士（医学）
管理栄養士
臨床検査技師
神戸学院大学栄養学部生理・生化学部門講師



理事 安原章浩
博士（医学）
医師
日本内科学会内科認定医
日本内科学会総合内科専門医
日本糖尿病学会糖尿病専門医・研修指導医
日本腎臓学会腎臓専門医
日本病態栄養学会専門医・指導医
日本医師会認定産業医

評議員



岩本 航（評議員）
医師
江戸川病院 スポーツ医学科部長
日本整形外科学会専門医
日本体育協会公認スポーツドクター
日本整形外科学会 認定運動器リハビリテーション医
株式会社encounter 代表取締役 など



上村 公介（評議員）
医師
日本内科学会 認定内科医
南葛SC チームドクター



武智 小百合（評議員）
医学博士
公認心理師
精神保健福祉士
臨床検査技師



廣瀬 直樹（評議員）
管理栄養士
健康運動指導士



土生 亜依（評議員）
管理栄養士
調理師
ヘルスフードカウンセラー 1級
日本最大級の某料理教室講師



松本 佳也（評議員）
管理栄養士
博士（生活科学）
大阪公立大学 生活科学部 食栄養学科
栄養診療学研究室 准教授
日本栄養士会 所属
日本臨床栄養代謝学会 所属

理念：

栄養で人と未来を輝かせる

パーソナルトレーナーや管理栄養士、医療従事者、アスリートなどが栄養を通じて出会い、連携して、ヘルスケア社会における人的インフラに貢献します。職種を超え、施設、団体、企業、自治体との連携を図り、地域社会の健康維持増進やスポーツ、食育、高齢者生活、農業、観光の発展及び地域住民のより豊かな生活の促進を目指す。

医学博士、医師、管理栄養士、アスリート、調理師、臨床検査技師など
経験豊富な専門家が作ったカリキュラムで安心



【日本栄養コンシェルジュ協会の理事・評議員】

【代表理事】

- ・岩崎 真宏（医学博士、管理栄養士、臨床検査技師、煎茶道 黄檗売茶流 教授）

【理事】

- ・朝原 宣治（北京オリンピック 男子陸上4×100mリレー 銀メダリスト）
- ・田村 行識（医学博士、管理栄養士、臨床検査技師、神戸学院大学栄養学部生理・生化学部門講師）
- ・安原 章浩（医学博士、医師、日本内科学会総合内科専門医、日本糖尿病学会専門医・指導医、日本腎臓学会腎臓専門医、日本透析医学会専門医、日本病態栄養学会指導医、日本医師会認定産業医 / 専門分野：糖尿病・腎臓病・臨床栄養・一般内科）

【評議員】

- ・岩本 航（医師、江戸川病院スポーツ医学科部長、日本整形外科学会専門医、日本体育協会公認スポーツドクター、南葛SCチームドクター、ゼロファイターズ チームドクター、東邦大学医学部医学科 客員講師、慶應大学スポーツ医学科共同研究員、日本整形外科学会スポーツ委員会委員、日本体操協会医療サポート委員、大江戸エコー研究会 代表世話人、江戸川スポーツ医学研究会 理事長、株式会社encounter 代表取締役）
- ・上村 公介（医師、日本内科学会認定内科医、南葛SCチームドクター）
- ・武智 小百合（医学博士、公認心理師、精神保健福祉士、臨床検査技師）
- ・松本 佳也（管理栄養士、博士 生活科学、大阪公立大学 生活科学部 食栄養学科 栄養診療学研究室 准教授）
- ・土生 亜依（管理栄養士、調理師、日本最大級の某料理教室講師）
- ・廣瀬 直樹（管理栄養士、一般社団法人地域QOL研究所 理事、Original Nutrition株式会社 代表取締役、専門学校 栄養学講師）

栄養コンシェルジュの難易度と評判

教材の内容と情報量の充実さ： **95.7点**

講習全体の充実度： **97.3点**

栄養コンシェルジュ受講者アンケートでは高評価となっています！

【その理由とは】

- ① 豊富な教科書とツールを用いて学習できる
- ② 医学や栄養学の知識に自信がなくても分かりやすく楽しい
- ③ 講師が何回でも丁寧に質問に答えてくれる
- ④ 録画や添削だけの一方向の学びではないので確実に理解しながら学んでいける
- ⑤ おかわり受講（再受講）制度で繰り返し講座に参加できる

難しいはずの医学や栄養学の内容を丁寧に教えてもらえるので、充実度が高く、初めて栄養学を学ぶ方でも安心です。

一般の受講者の感想（主婦・会社員）

➤ 栄養コンシェルジュ講習を受けた感想をご自由にお書きください。

様々な健康に関する情報があふれている中で、
体の仕組みと栄養の関りを正しく理解できることが
できて、本当に有意義でした。

➤ 栄養コンシェルジュ講習を受けた感想をご自由にお書きください。

今まで「何をどれくらい食べれば良いか」分からず、食べ物に振りまわされる事が多かったのですが、今回受講させていただきそれらの疑問が解決されました。主にダイエットの知識を得たくて受講させていただきましたが、十の情報の多く、健康と食生活が繋がればダイエットに繋がっていた！と自然なカタチでダイエットに成功するのだな、と気が付きました。早速、実践し成功体験も栄養コンシェルジュの素晴らしいと伝えていきたいです!!!

➤ 栄養コンシェルジュ講習を受けた感想をご自由にお書きください。

実践 / 日々の生活に落とし込みやすくして頂いており、
非常に有用、かつ面白い内容でした。
皆に是非知ってほしい内容です。受講に本当に
良かった。今後の人生における大切な財産を得ることができました。

★★★★★ 3か月前

ジムに通いだし3ヶ月。食べ物の知識を学んでボディメイクに活かしたいと思い栄養コンシェルジュを受講しました。
ダイエットの栄養知識や、筋肉のための栄養知識まで広く教えてもらえて、栄養の資格までとれたので嬉しいです。栄養学を学んだことがない俺でもわかりやすかった！
仕事は土地家屋調査士をしていますが、栄養の勉強は全ての業種で必要なので、栄養コンシェルジュほんまにおすすです！ また再受講しにいきます！

★★★★★ 3か月前

栄養コンシェルジュ®1ツ星&2ツ星受講しました。難しいと感じていた栄養学が楽しく学べ、しっかりと知識がつきます。
実地とオンラインのハイブリッド受講や再受講（おかわり受講）等、栄養を学びたい人には不安なく学べる環境が整っています。出会えて良かった、学べて良かった協会です。
取得後は周りの方の健康のお手伝いを『運動×栄養』でサポートしています。
栄養学ってなに？の方も仕事でより専門的に知識を得たい方もすべての方にオススメです！
『栄養で人と未来を輝かせる』が実感できます！



★★★★★ 4か月前

栄養コンシェルジュ講座1ツ星&2ツ星セットコースを実地受講させて頂きました。
講師の方はとても明るく面白い先生で
講義内容も興味深く、とても分かりやすいので専門知識を持たない一般の方でも気軽に楽しく栄養学を勉強できると思います。
1ツ星又は2ツ星の受講者は栄養コンシェルジュサロンも無料で参加することができるので受講後も栄養学の最新情報を得ることができます！個人的にサロンはかなり面白くオススメです！

★★★★★ 5か月前

妻が栄養コンシェルジュを受講しました。学んだことを楽しそうに話している姿を見て、自分ごとのように嬉しくなります。
習得した知識を日頃の食事バランスや子どもの離乳食などにも活かしており、健康的な生活を送れていると思います。
講座内容的に、自分も学んでおいた方が良かったと感じたので、来年1ツ星からチャレンジしてみたいと思います。

栄養コンシェルジュの合格率について

合格率：100%

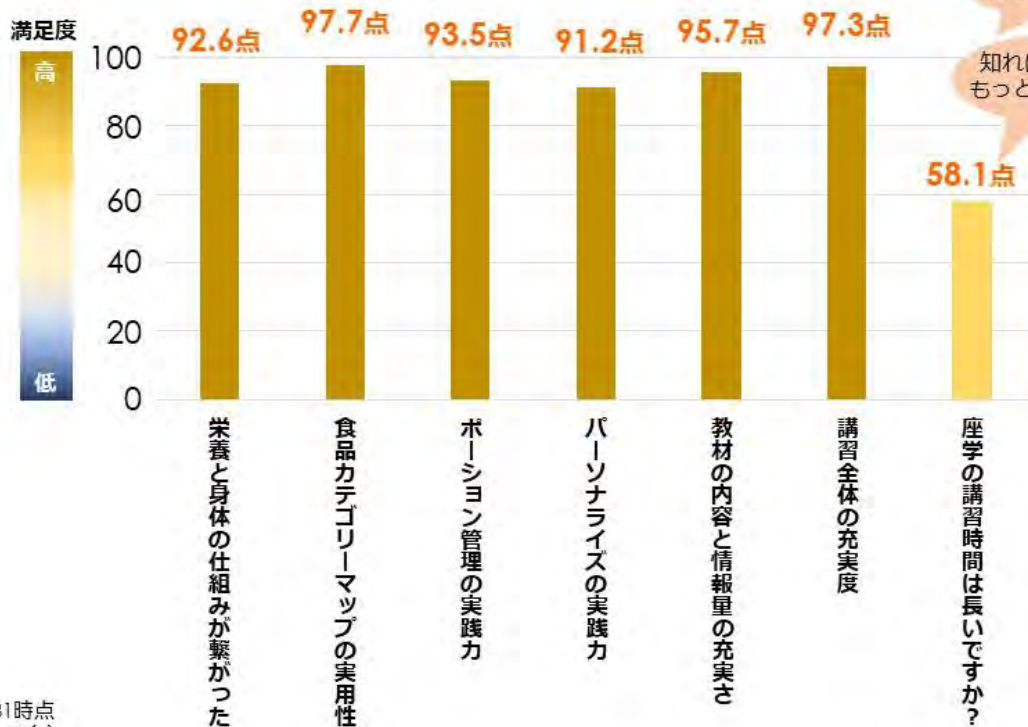
栄養コンシェルジュ講座は既定のカリキュラムを修了した時点で資格を取得することができます。

この仕組みは、「栄養士」免許、「食品衛生責任者」国家資格、「司書補」国家資格など所定カリキュラムを修了して取得できる資格と同様です（資格試験無し）。

栄養コンシェルジュ資格取得後は、おかわり受講で繰り返し知識の確認や修得が可能です。さらに、栄養コンシェルジュ取得者限定のオンラインサロンが毎月あり、最新の栄養情報（最新の論文情報等）のアップデートもでき、生涯学び続けることができる驚きのアフターサポートで安心です！（なんと無料で参加できます）

何度も受講したい！
おかわり受講多数！

満足度



楽しく学べて
あっという間！
知れば知るほど
もっと学びたい！

2022.10.31時点
(調査612名)

栄養コンシェルジュの内容

栄養コンシェルジュには1ツ星コースと2ツ星コースがあります。

【1ツ星コース】

男女別、年齢別、身体活動量別などを踏まえて栄養管理やサポートが可能になります。栄養学の基本から**ダイエット、身体作り、食育、健康管理**など幅広いシーンに必要な知識・技術が修得できます。

【2ツ星コース】

代謝や遺伝、栄養機能、健康診断結果などを踏まえてパーソナライズされた栄養コンサルティングが可能になります。

より実践的で、**個別対応による減量、ボディメイク、健康増進、高齢者、アスリート**などに対応できる高度なスキルが修得できます。

【1ツ星&2ツ星セットコース】

1ツ星コースと2ツ星コースを同時に申込み、取得できるコース（推奨）

82%の方がセットコースでお申込みされています。

※受講料のセット割引あり

1ツ星コースで学べる内容の詳細

1ツ星コースは1日6時間の講習を2日間実施します。

全12時間（2日間）の講習を経て1ツ星栄養コンシェルジュ®の資格を取得・認定されます。

※講座は録画ではなくリアルタイム受講（実地での受講とオンラインでの受講を選択可能）となりますので、講師に直接質問が可能です。

1ツ星コースでは、多くの専用ツールと教科書を用いて、栄養学の基本となる「食品の知識」と「身体の知識」を学びます。また、カロリー計算についての知識まで修得ができます。



1ツ星コース 第1日目資料

1ツ星コース 第2日目資料



☑ 1ツ星栄養コンシェルジュ® 第1日目で学べる内容について

→ 多くのツールを用いて、栄養学の基本となる「食品の知識」と「身体の知識」を学びます。

講座第1日目に使用する栄養ツールは以下の4つとなります。

- ・ 栄養コンシェルジュ Text book. 1
- ・ 栄養成分リスト
- ・ 食品カテゴリーマップ3種
- ・ 食品カテゴリーマップのマニュアル

第1日目の講義では最初に栄養コンシェルジュText book. 1を用いておすすめします。

※講座は各日に専用テキストが配布され、栄養学を体系的に学んでいきます。第2日目には栄養コンシェルジュText book. 2をはじめとした多くの資料が追加で配布されます。

栄養コンシェルジュのテキストは全てオールカラーで、本文・豆知識・図・表が盛り込まれた勉強しやすい構成となっています。

【第1日目：栄養コンシェルジュText book.1で学べる内容】

① 栄養学の基本中の基本となる「そもそも栄養って何？」から学んでいきます

五大栄養素（炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル）は何なのか？なぜ大切なのか？を、身体の仕組みと食物が持つ力を通して理解します。

② 栄養とエネルギーについて学びます

炭水化物の項目では糖質や食物繊維を、たんぱく質の項目ではアミノ酸や体タンパク質を、脂質の項目では脂肪酸やグリセロール、コレステロールについて学びます。

③ 身体の栄養学として「胃」や「腸」など消化管（内臓）を学びます

摂取した食物を消化・吸収するシステムを学ぶことで、「腸内環境のために〇〇食品を選ぶ」や「胃に負担をかけないように〇〇食品を避ける」など食品選択能力が向上します。

④ 消化管ホルモン（例：インスリン、GLP-1など）を学びます。

私たちの体の司令塔となる神経とホルモン。このうちホルモンは食事によりコントロールすることが可能です。

※例えば糖質食品を食べるとインスリンというホルモンを分泌させることができます。

空腹を紛らわせたい、体脂肪合成をおさえたい、筋肉をつけたいなど皆様の悩みがホルモンコントロールにより解決できるようになります。

⑤ 老廃物（便や尿）について学びます。

老廃物である尿や便を学び、腸内細菌についての知識や脱水の知識を身につけます。

【まとめ】栄養コンシェルジュ第1日目では、「食品の知識（五大栄養素）」と「身体の知識（内臓やホルモン）」を学び、家族や友人、**クライアントの目的にあった食品選択技術が身につきます。**



第1日目の講義では、①栄養コンシェルジュText book.1とあわせて②**栄養成分リスト**を使って勉強をすすめていきます。

【第1日目：栄養成分リストで学べる内容】

栄養成分リストは食品のカロリーやその目安量、炭水化物、たんぱく質、脂質、コレステロールなどが記載された「**栄養成分の辞書ツール**」です。

栄養コンシェルジュでは、栄養学の勉強はもちろん、食品のカロリーまで栄養成分リストを用いて学べます。

「コレステロールが少ない食べ物は？」や「食物繊維が多い食べ物は？」など気になったこともすぐにこの辞書で調べることができます。



第1日目の講義では、2万ダウンロード以上のコンサルティングツール「**食品カテゴリーマップ®**」をより深く勉強することができます。

【第1日目：食品カテゴリーマップ®で学べる内容】

食品カテゴリーマップは、食品に含まれる栄養成分のうち、最も多く含まれている栄養成分（主成分）の違いによって7つのカテゴリーに分けています。

食品が持っている栄養成分をカテゴリーで簡単に知ることができるため、健康管理、ダイエット、身体づくり、スポーツ、生活習慣病に対する食事管理など様々な場面で役立つ栄養サポートツールとなります。

わが国には2,000を超える食品が存在するので、数多くある食品を7つのカテゴリーで整理した栄養管理ツールがあると、毎日の食事管理やクライアント指導に役立ちます。

☑ 1ツ星栄養コンシェルジュ® 第2日目で学べる内容について

→ 多くのツールを用いて、第1日目で修得した基礎知識を応用へとつなげます。
さらに、カロリー計算の知識と技術を身につけ、目の前の方にあったカロリー設定を実践できる実習を行います。

講座第2日目に使用する栄養ツールは以下の5つとなります。

- ・ 栄養コンシェルジュ Text book.2
- ・ 食品分析ドリル
- ・ 食品分析ドリルの回答集
- ・ 食事管理のための演習ドリル
- ・ 食事ポーション管理早見表

第2日目の講義では最初に①栄養コンシェルジュText book.2を用いておすすめ



【第2日目：栄養コンシェルジュText book.2で

① まずはエネルギー代謝について学びます

→私たちの体のエネルギーを知ることは、絶食時や運動時のエネルギー代謝の理解につながります。スポーツ栄養学にも応用できる知識を獲得します。

② エネルギー代謝のリズム（概日リズム）や基礎代謝について学びます。

→エネルギー代謝のリズムを形成する体内時計（生物時計）について学びます。体内時計と栄養学を同時に学ぶことで以下の疑問が解決します。

「朝食は食べたほうが良い？」 「夜ご飯は何時までに食べ終わるのが理想？」 「一日何食がやせるのか？」 「夜遅い時間に食べたら太る仕組みとは？」 「夜勤など昼夜逆転の生活をしている人の食事の注意点は？」

③ 体脂肪はどうやって増えるのか？どうやって減っていくのか？を学びます。

→体脂肪（脂肪細胞）を学びます。ダイエット（減量）に必要な身体の仕組みを学ぶことで、自分自身の体重管理はもちろん、家族や友人、クライアント様のダイエット指導を可能にします。

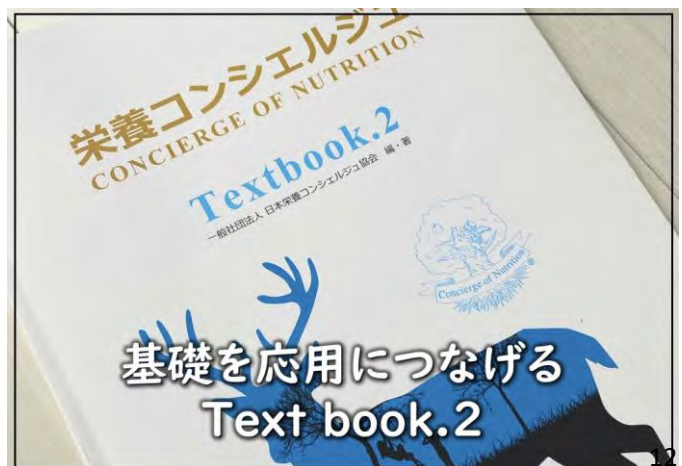
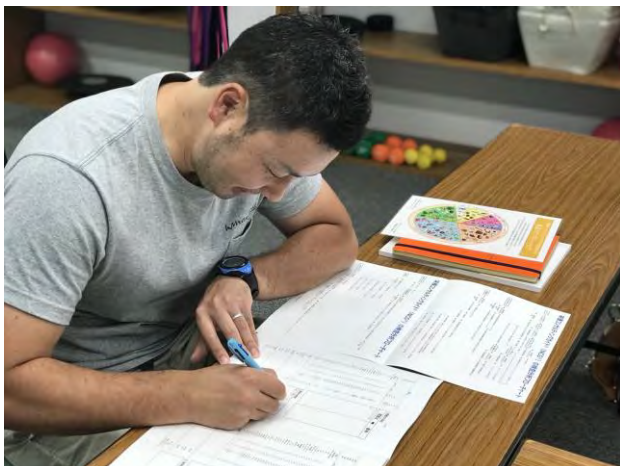
④ 食品のエネルギー、カロリー計算、体重について学びます。

→食品に含まれるエネルギー（キロカロリー）について基本をおさえていくことで、その後続くカロリー計算、体重管理方法の理解を深めます。

⑤ 食品カテゴリーの応用と水分摂取について学びます。

→食品カテゴリーマップ®のカテゴリー1～7の応用を修得します。

例えば、カテゴリー1の応用では「糖質制限のメリット・デメリット」など学ぶことができ、カテゴリー3の応用では「食べる順番」など学べます。カテゴリー7の応用ではお酒の飲み方、太る仕組みも学べます。



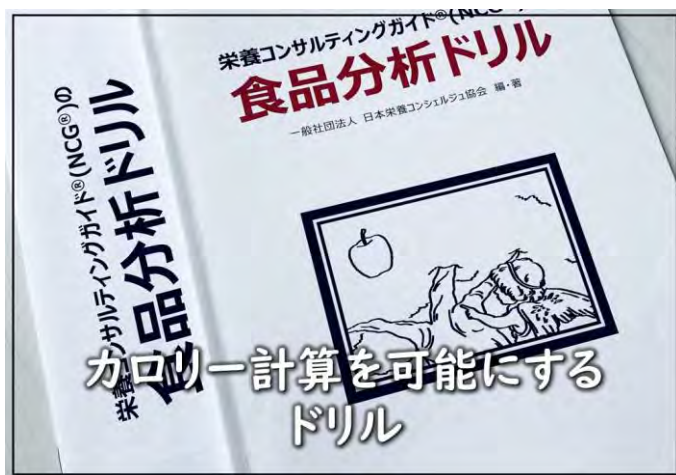
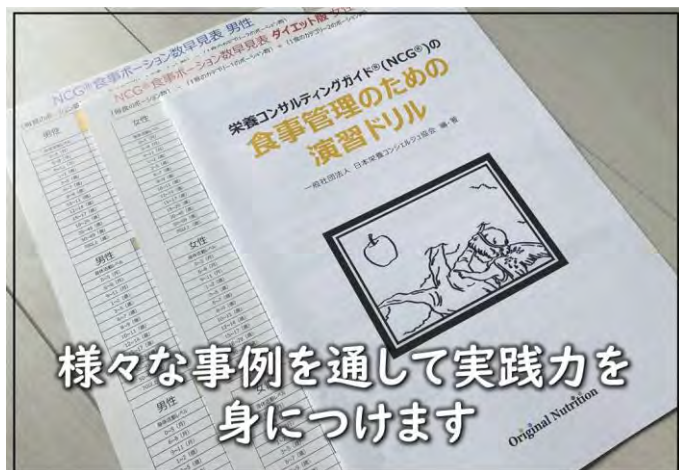
【第2日目：②食品分析ドリル、③食品分析ドリルの回答集で学べる内容】

栄養コンシェルジュ第2日目ではカロリー計算についても学ぶことができます。

食品栄養成分の分析技術（写真などで料理を見ただけで食品エネルギー量や栄養成分が把握できる技術）を修得します。

第1日目で配布される栄養成分リスト（栄養成分の辞書）を用いてすすめますので、カロリー計算が苦手な方でも安心して取り組みます。

自分自身はもちろん、家族やお客様の食事管理ができるようになります。



【第2日目：④食事管理のための演習ドリル、⑤食事ポーション管理早見表で学べる内容】

第2日目講座の最後は演習ドリルを使用し、様々な事例を通して目の前の人に合った「カロリー設定」や「食品アドバイス」のトレーニングを行います。

身体活動・年齢・性別に合わせた食事管理方法を修得できるので、1ヶ月コースが修了してすぐに栄養アドバイスが可能になります。

2ツ星コースで学べる内容の詳細

☑ 2ツ星栄養コンシェルジュ®で学べる内容について

→2ツ星コースでは1ツ星コースの内容をふまえて、より深く専門的に栄養学を学びます。
細胞レベルで栄養学を学びたい方、健康診断結果（血液生化学検査）を分析して食事アドバイスをやりたい方、ボディメイク（骨格筋増量、体脂肪減量）について専門的に学びたい方に人気の上位資格です。

① 2ツ星コース第1日目では**細胞レベルで栄養学を学びたい方**におすすめです。

細胞分子、細胞内代謝、DNAと遺伝子、ミトコンドリア、糖代謝、脂質代謝、アミノ酸代謝、ケトン体、ビタミン、ミネラル、フィトケミカルなどについて理解し、様々な栄養コンサルティングに応用します。

② 2ツ星コース第2日目では健康診断結果（血液生化学検査）によってわかる細胞の状態を読み解き、パーソナライズされた栄養コンサルティングを実践できるようになります。

食事、運動、睡眠、過労など生活習慣による影響が細胞にどのような負担がかかっているか、あるいは生活習慣病（糖尿病（血糖値）、肝機能、腎機能、高血圧（血圧）、脂質異常症（高コレステロール血症））、貧血、体格の原因を分析できます。

健康診断の結果が活用できていなかった方や、医師、管理栄養士、看護師、理学療法士、保育士、介護福祉士にも好評のカリキュラムです。

③ 2ツ星コース第3日目ではボディメイク（骨格筋増量、体脂肪減量）や遺伝チェックについて学ぶことができます。

2ツ星コースの内容について、本記事では紹介しきれないほど幅広く本質的な栄養学を学ぶため、1ツ星コースから2ツ星コースの取得にほとんどの方が進学されています。

82%の方がセットコースでお申込みされています。

※受講料のセット割引あり



資格の受講料と維持費用（登録料、年会費、更新費）

- ・ 1ツ星コース（6時間×2日）：88,000円（税込）
- ・ 2ツ星コース（6時間×3日）：198,000円（税込）
- ・ 1ツ星&2ツ星セットコース（6時間×5日）：257,400円（税込）

	栄養コンシェルジュ 1ツ星コース	栄養コンシェルジュ 1ツ星&2ツ星 セットコース	栄養資格A	栄養資格B
受講料	1時間あたり 7,333円	1時間あたり 8,580円	1時間あたり 約12,000円	添削1回あたり 約13,000円
講習時間	12時間	30時間	6時間	自習（通信）
教材	○ 教科書2冊＋ツール	○ 教科書5冊＋ツール	○ 教科書1冊	○ 教科書2冊＋ツール
年会費 更新費	なし	なし	あり	あり
アフター サービス	無料	無料	有料	有料

1ツ星コースは1時間あたり 7,333円（税込）

2ツ星コースは1時間あたり 11,000円（税込）

1ツ星&2ツ星セットコースは1時間あたり 8,580円（税込）

※栄養関連の資格の受講料の平均を調べてみると1時間あたり約12,370円（税込）となっており、受講料も良心的であることがわかります。

おかわり受講（再受講）：1日（6時間）あたり5,500円（税込）※1時間あたり916円

栄養コンシェルジュ取得者限定サロン：参加費無料（毎月開催）※アーカイブ配信あり

【維持費用（登録料、年会費、更新費）】

- ・ 資格取得後の維持費なし！
- ・ 資格登録料、更新費なし！
- ・ 協会 入会費なし！
- ・ 協会 年会費なし！

また、取得後に栄養コンシェルジュとして活動される際にもロイヤリティはございません。

資格を維持することが大変な方、資格を更新するのを忘れがちな方、取得後のランニングコストをおさえたい方にも安心いただいております。



学生や会社員、主婦の方の受講が急増中

パーソナルトレーナーやインストラクター、医療関係者（医師、管理栄養士、看護師、理学療法士、薬剤師）の受講が多かった栄養コンシェルジュ講座ですが、最近では学生や会社員、主婦の方の受講が増えています

ヘルスケア需要の高まりにより、会社員や主婦、保育士など健康や食育に興味を持ち、栄養学をきちんと学びたかった方々の受講が増えています。

大学や専門学校で専攻科目を学ぶかわら、栄養学を修得して卒業後の仕事にすぐに活かすために学生の受講も増えています。

【栄養について学びたかったけど、これまで一步踏み出せなかった不安について】

- ・ 専門家ではないインフルエンサーの情報が正しいかわからなかった
- ・ 筋肉だけに特化した栄養論だった
- ・ 極端なダイエット方法だった
- ・ 偏食的な食事方法（食べない、極端な制限など）だった
- ・ サプリメントに頼る方法論（結局物販が目的）だった
- ・ 食べることが怖くなるような（摂食障害につながりかねない）論調だった
- ・ 子供に勧められないような内容だった（教育的にも不安）



こんなお悩みありませんか？



偏食みたい
な方法で
健康にな
れると思
えない。
ちゃんと
学びたい



健康法
いろいろ
試して
迷子です



身体のこと
栄養のこと
を
知らない
と気付いた。



情報が
多くて
何が
正しい
のか
わからない

栄養学を“キチン”と学びたい方へ
栄養コンシェルジュ®が解決します

【栄養コンシェルジュの受講を決めた理由】

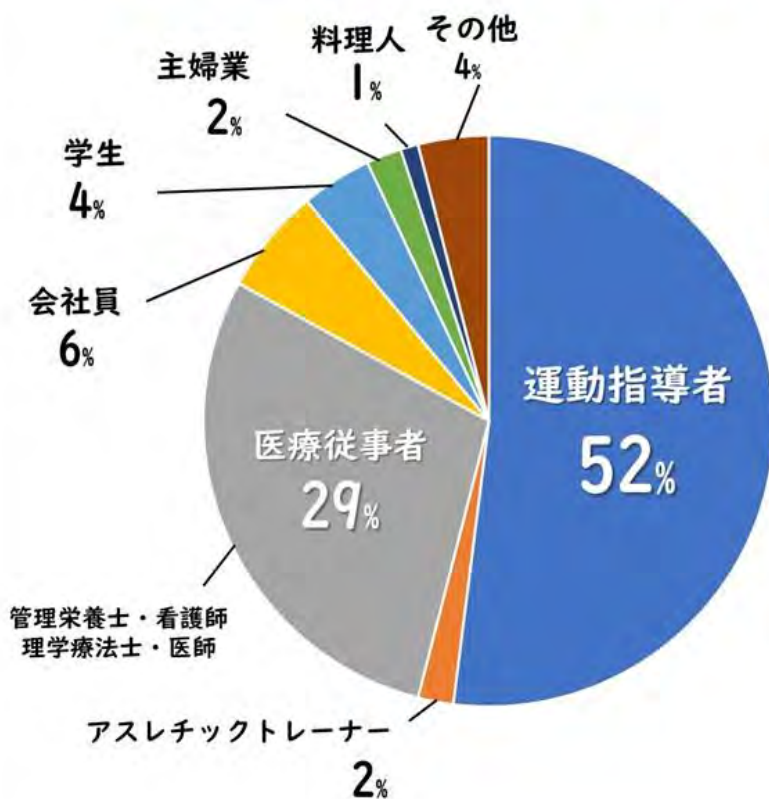
- ・友人や知り合いの口コミの評価が高かった
- ・栄養コンシェルジュの方のSNSで興味をもった
- ・栄養コンシェルジュのダイエットサポートを受けて効果が明らかだった
- ・本質的な栄養学を学べると思った
- ・事務局の対応が親身で丁寧だった

一生使える栄養学の知識を手に入れたいと思う方が増えています。

栄養学を基本から応用まで学び、自分はもちろん、大切な家族や友人の健康管理をしたい方が増えているのではないのでしょうか。

豊富なテキストツール、取得後サポートで初めて栄養学を学ぶ方でも安心して受講ができます。

栄養コンシェルジュ資格取得者の専門分野



Point!

- 多くの専門家から受ける熱い支持!
- 病院や学校にも導入されたカリキュラム!
- 豊富な栄養ツールで初めてでも安心!

2022年11月30日時点

予定に合わせてカスタマイズできる受講日程



選べる受講方法

会場での
実地（対面）受講

自宅からの
オンライン受講

組み合わせ可能

お申込み後の変更も可能！

- ・ 実地受講またはオンライン受講を選択可能
- ・ 日程のカスタマイズ可能
- ・ 振替受講が可能

・ 栄養コンシェルジュ講座は全会場で振替受講や**カスタマイズしての受講が可能**です。
例えば、1日目を大阪のオンライン開催で受講いただき、2日目は東京のオンライン開催を受講するなど都合に合わせて調整いただけます。

・ **オンライン受講と会場受講を組み合わせることが可能**です。
例えば1日目を東京会場で実地受講し、2日目は大阪の受講をオンラインで受講することができます。

・ **お申込み後に受講日や受講方法（実地・オンライン）の変更が必要となった場合でも、無料で変更（振替受講）が可能**です。
体調不良や急な仕事が入った場合でも安心です。変更の場合は事務局までお電話やメールにてご連絡ください。

※栄養関連の資格の受講料の平均を調べてみると1時間あたり約12,370円（税込）となっており、受講料も良心的であることがわかります。

おかわり受講（再受講）：1日（6時間）あたり5,500円（税込）※1時間あたり916円

栄養コンシェルジュ取得者限定サロン：参加費無料（毎月開催）※アーカイブ配信あり

自由な受講スタイルと受講日の選択

1ツ星 & 2ツ星 セットコースの例

	第1日目	第2日目	第3日目	第4日目	第5日目
① 同じ受講方法の場合 (例)	実地 または オンライン	実地 または オンライン	実地 または オンライン	実地 または オンライン	実地 または オンライン
	実地またはオンラインどちらか決めて最後まで受講（受講中に変更可能）				

② 実地とオンラインを組み合わせる場合 (例)	オンライン	実地	実地	オンライン	実地
	実地とオンラインを組み合わせて受講（受講中に変更可能）				

③ 都合にあわせて受講日をカスタマイズ (例)	第〇回 東京開催	第〇回 東京開催	第〇回 東京開催	第〇回 東京開催	第〇回 東京開催
	2/20	2/30 ↓ 変更 第△回 大阪開催	3/20 ↓ 変更 第△回 大阪開催	4/10	4/30 ↓ 変更 第◇回 東京開催
		3/10	3/30		5/10

日程の合う開催日を自由に選択して**カスタマイズ可能**
オンラインと実地を**組み合わせ可能**
受講中に**変更可能**

日程について
いつでもご相談可能
06-6599-9404

info@nutrition-concierge.com

お問い合わせフォーム
<https://nutrition-concierge.com/contact#1456843929668-d250f8cb-024e>

資格取得後のアフターサポート

栄養コンシェルジュは資格取得後は、以下の手厚い活動支援（アフターサポート）をご用意しております。

【取得後の活動支援】

- ① 何度でも再受講ができる「おかわり受講制度」
- ② 毎月開催！栄養コンシェルジュ取得者限定「オンラインサロン」
- ③ 健康状態がレポートで届く「血液検査キット」
- ④ 栄養管理をサポートするアプリ「おむすび」
- ⑤ 代理店としてお取り扱いができる「粉野菜」
- ⑥ 栄養コンシェルジュとして働くことができる「Tabegram®」

① 何度でも再受講ができる「おかわり受講制度」

栄養コンシェルジュ資格取得後は修了したコースに限り、すべての会場にて「おかわり受講（再受講）※」が可能です。

※おかわり受講とは1日5,500円（税込）にて再度講座を受講していただける制度です。

おかわり受講では最新のテキストが配布されますので、知識のブラッシュアップが期待できます。

また受講会場や受講方法（オンライン・対面）も自由に選択可能で、以前受講した際の講師以外の講座も受講可能です。

② 毎月開催！栄養コンシェルジュ取得者限定「オンラインサロン」

栄養コンシェルジュ資格取得後はオンラインサロンで知識を深めることができます。

- ・ 事前募集の質問の共有とディスカッション
- ・ 最新の研究論文やトレンド栄養学の考察
- ・ 取得者の活動など情報共有と研究開発

サロンは毎月無料開催しており、ご都合が合わない方でもアーカイブにてご視聴可能です。

取得後 栄養コンシェルジュサロンに参加可能

栄養学のアップデートコミュニティ
栄養に関する疑問や興味を共有・解決
最新の情報やトレンドに関する考察
新たな学びの場



- 栄養コンシェルジュのみ参加可能
- 毎月開催
- 参加無料・年会費なし
- オンライン配信
- リアルタイム視聴 and/or アーカイブ視聴

③ 健康状態がレポートで届く「血液検査キット」

「栄養コンディション血液検査キット」には、栄養コンディションを評価するために必要な検査項目が揃っています。

微量の血液で身体の状態や栄養・運動サポートによる変化を高精度にとらえることが可能となります。

検査結果は3種のレポートでお届けし、食品カテゴリーマップとも連動していますのでクライアントの体質の変化を確認することができます。

④ 栄養管理をサポートするアプリ「おむすび」

EWP株式会社が提供しております、日本栄養コンシェルジュ協会監修 食事指導アプリ「おむすび」

「おむすび」では食品カテゴリー管理やポーション管理がアプリ上で簡単に行うことができます。

3つの料金プランから選択可能となっておりますので、皆様の提供しておられるサービスに合わせて選択して頂けます。

⑤ 代理店としてお取り扱いができる「粉野菜」

テクノロジーと栄養学で野菜を身近に届ける「新しい野菜屋さん」ベジタブルテック株式会社

野菜を丸ごとオールフィット濃縮乾燥法を利用した完全無添加の野菜パウダー「飲む粉野菜」を栄養コンシェルジュはお取り扱い（代理店として個人でも法人でも販売）が可能です。

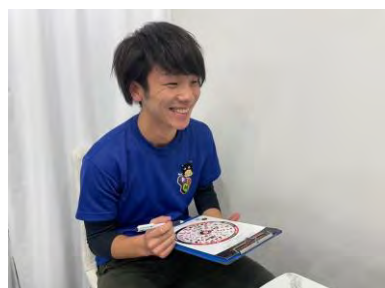
⑥ 栄養コンシェルジュとして働くことができる「Tabegram®」

オンライン食事指導サービス“Tabegram®”は、栄養コンシェルジュとクライアントをマッチングしてオンラインにて栄養サービスを提供できる「栄養コンシェルジュマッチングシステム」です。

施設に所属していなかったり、ご自身でクライアントを見つけることが難しい場合でも、栄養コンシェルジュ取得後の仕事を可能にします。

初めての方でも指導マニュアルやメンター制度などサポート体制も充実しておりますので、栄養コンシェルジュを取得した皆様にも安心してご活躍頂けます。

【活躍する栄養コンシェルジュ】



栄養コンシェルジュ発足の背景（成り立ちとコンセプト）

栄養コンシェルジュは栄養学を誰もが学べるように、ヘルスケア現場で不可欠な栄養知識を網羅し、かつ、ダイエットや身体作り、スポーツ、健康管理・増進を実践することを目的にしたカリキュラムと教科書、豊富な応用ツールを用いて実践的栄養学の習得を目的に創設されました。

栄養の専門家である管理栄養士と出会うのはいつでしょうか？管理栄養士は病院等で栄養管理や給食管理、栄養食事指導に従事することから、出会うのは病気になった後や直前です。

この状態で管理栄養士に出会うのでは遅く、栄養学のリテラシーと技能を有する人材インフラが社会に必要と考えています。

人は生まれる前から生を全うするまで一生栄養管理（食事摂取）が必要です。

しかし、栄養を学ぶためには栄養士養成校に入学しないといけない状況でした。

栄養リテラシーは全人全世代のヘルスケアや食育、様々なライフシーンに不可欠にもかかわらず、栄養を体系化して学ぶにはハードルが高すぎると感じていました。

栄養は病気の予防や治療だけでなく、トレーニングやスポーツ、保育、看護、主婦業などの専門技能と栄養技能を組み合わせることが圧倒的な効果を生み出すイノベーションのきっかけになります。

栄養コンシェルジュは、さまざまな職種における栄養技能の習得プログラムであり、多様な専門技能×栄養技能を発揮する次世代ヘルスケア人材であり、ヘルスケアから医療連携におよぶ全世代の心身の健康に貢献するため活動を続けています。



理念：栄養で人と未来を輝かせる



一般社団法人
日本栄養コンシェルジュ協会
JAPAN ASSOCIATION OF NUTRITION CONCIERGE

お問い合わせ

申込みや支払い方法が分からない、受講方法について相談したい、
受講日程をカスタマイズしたいなどご相談は

いつでもお問い合わせください

お電話でのお問い合わせ

☎ 06-6599-9404

メールでのお問い合わせ

✉ info@nutrition-concierge.com

またはHPからお問い合わせください



一般社団法人
日本栄養コンシェルジュ協会
JAPAN ASSOCIATION OF NUTRITION CONCIERGE

<https://nutrition-concierge.com/>