



食のみやこ熊本 シェフズアカデミー

Chefs academy

2026

本アカデミーは、「農」と「食」をつなぎ、
消費者に県産食材の良さを伝えるため、
熊本県内で活躍中の料理人(パティシエ、パン職人を含む)の
皆様を対象にした研修です。

地元食材の活用や情報発信に意欲的な方、
料理を通じて食材の魅力や地域の食文化を伝えるスキルを磨きたい方、
地域の食を牽引するリーダーとして活躍したい料理人の皆様を募集します。

受講生
募集中

応募期間

令和8年

6月26日(金)～7月12日(日)まで

|参加費| 35,000円※

※現地見学にかかわる飲食・食材、保険、諸経費などを含む

|定員| 30名

※定員を超える応募があった場合は、厳選な審査を行い、7月13日以降に通知予定です

|応募方法|

右の2次元バーコードより応募フォームに
必要事項を入力してください

<https://forms.gle/zEBhZA3PM75Bov9j9>



× 参加条件

- ・熊本県内に店舗を構える飲食店や旅館・ホテルの料理人(パティシエ、パン職人含む)。
 - ◆1 調理師免許なしでもOK!(商品開発担当などでも可)
 - ◆2 現在店舗なしでもOK!(おおむね1年以内に開業される方が対象)
- ・熊本県産食材を取り入れているまたは今後取り入れる予定がある。
- ・熊本県地産地消協力店に登録済み、または申請中である。
- ・研修の成果レポートとしてレシピの作成および提出が可能である。
- ・産地見学等イベント後の報告書(アンケート)の協力が可能である。
- ・研修中や終了後も県産食材の魅力等についてSNS等で積極的な情報発信が可能である。
- ・必須カリキュラムの受講が可能である。
(開校式・初回産地見学・情報発信講座・成果発表会・修了式と、必須単位取得に必要な講座)

× 修了条件

- ・各研修カテゴリー(産地見学、食文化講座)の講座のうち3分の2以上を受講していること。
- ・研修成果として、産地見学で学んだ食材を使用したレシピを作成、提出していること。
- ・地産地消協力店に登録していること、または年度内に登録が確認できること。

※

- ・懇親会費が参加費に含まれません。なお、必要に応じて別途講座受講費を追加徴収させていただく場合があります。
- ・最初にお振込みいただく参加費の返金はできません。

実施内容と予定スケジュール

- ・9月以降は現時点での予定です。変更になる場合がございます。
- ・9月以降のカリキュラムは決定し次第、参加者に通知します。
- ・開催日時は、全て火曜日もしくは水曜日を予定しています。

必須

7月22日(水)

内容(食材) 開校式

【第一部】開校式(カリキュラムの説明等)
【第二部】トークセッション
【第三部】交流会
【第四部】懇親会 ※自由参加

場所/ 熊本県民交流館パレア 時間/ 14:30~17:00

必須

8月19日(水)

内容(食材) レモン 紅茶 日本酒



場所/ 水俣・芦北 時間(予定)/ 8:30~17:00

産地見学会

内容(食材) 青パパイヤ しょうが



場所/ 宇城 時間/ 午前

産地見学会

9月

内容(食材) 熊本酵母でつくる日本酒と伝統の赤酒



場所/ 熊本市 訪問先/ 瑞鷹株式会社 時間/ 午後

食文化講座

必須

9月

内容(食材) 情報発信講座①

ー 情報発信による顧客満足度向上講座

場所/ 熊本市 時間(予定)/ 14:30~16:00
(1時間30分程度)

情報発信講座

内容(食材) 車エビ 雑節 真鯛 とらふぐ



場所/ 天草 時間/ 終日

産地見学会

10月

必須

10月

内容(食材) 情報発信講座②

ー 情報発信のためのコンセプトメイキング講座

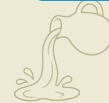
場所/ 熊本市 時間(予定)/ 14:30~16:00
(1時間30分程度)

情報発信講座

産地見学会

内容(食材)

菜種油 えごま油 など



場所/ 大津 訪問先/ 肥後製油株式会社 時間/ 午前

11月

食文化講座

内容(食材)

熊本の食とワインのマリアージュ



場所/ 熊本市 時間/ 午後

産地見学会

内容(食材)

蜂蜜 県南フードバレー施設見学 (アグリビジネスセンター)



場所/ 八代 時間/ 終日

12月1日(火)

産地見学会

内容(食材)

水田ごぼう



場所/ 菊池 時間/ 午前

1月

食文化講座

内容(食材)

熊本の食を彩る、熊本の器



場所/ 熊本市 訪問先/ 熊本県伝統工芸館 時間/ 午後

必須

2月

内容(食材)

成果発表会 試食交流会

場所/ 熊本市 時間(予定)/ 14:30~17:00

必須

3月10日(水)

内容(食材)

修了式

場所/ 熊本市 時間(予定)/ 15:30~17:00

お申込み・お問い合わせ

食のみやこ熊本シェフズアカデミー事務局
(株式会社談内)
Tel. 096-345-2737

主催/ 熊本県農林水産部 食のみやこ推進局 流通アグリビジネス課

応募フォームはコチラ ▶

