

25回ZOOM + 5回料理実習 2週間アーカイブ付き

10月18日(土)

スタート!!



本格薬膳×発酵食

定員30名



◆講座のポイント!◆

- ✓ 毎月2回・全25回のオンライン講座
(二十四節気薬膳茶・薬膳点心・薬膳スープ・薬膳粥・薬膳調味料)
- ✓ 自宅で学び・作れる! 薬膳茶24回分+スープ5回分の食材つき
(すべて協会からお届け)
- ✓ 弁証施膳の力がつく! 五季対応・対面実習5回(東京/札幌)
- ✓ **本格薬膳×発酵食!** 中医学・薬膳のプロと発酵食研究家がレクチャー
- ✓ 講座修了後《**暦薬膳師**》資格取得が可能
- ✓ 希望者は《国際中医薬膳師試験》へのステップアップも
- ✓ 本格薬膳を学べる環境で、どこよりも実践的な知識と技術が身につく!

※この講座は「中医アドバイザー養成講座」修了者向けのアドバンス講座です。

養成講座 第一期生募集

暦薬膳師

暦と歩む、プロの一步へ



写真は、イメージです。

薬膳を学ぶ、私が変わる。



← 申込フォーム

お問い合わせ・お申込み
公式サイト <https://guasha.jp>公式サイトTOPから専用フォームにお問合せ内容等を記入して送信してください。
お電話でも承っております。

グアシャ国際協会

検索

※公式サイトは、スマートフォン対応をしております。
※SSLセキュリティ対応をしております。和
グアシャ国際協会
Guasha
International Association

Tel.011-215-1288

暦薬膳師養成講座のご案内

暦薬膳師養成講座（全25回+料理実習5回）

本講座は「中医アドバイザー養成講座」受講した方を対象としたステップアップ講座です。一般の方はご参加いただけませんのでご了承ください。

本講座は古くからの暦「二十四節気」に沿って、季節の変化と体のリズムを学びながら、本格薬膳茶・薬膳スープ・薬膳粥・薬膳点心まで、実用で実践的に身につくカリキュラム。薬膳のプロへの一歩、この講座から始まります。

【受講料のご案内】 通常受講料：550,000円（税込）

▶ **早割価格（10%OFF）：495,000円（税込）** | 2025年8月末までに申込・入金完了

▶ **分割払い：提携ローンをご紹介します**

【含まれるもの】 Zoom講座（全25回）／実習（5回）／テキスト／薬膳茶24節気分+薬膳スープ5回分／修了テスト／認定証

【一期生限定・特別プレゼント】 ※ 定員30名限定

季節の薬膳を楽しむ「茶器一つ」／おうちで使える「薬膳点心の型二つ」

Zoom講座 スケジュール（2025-2026／全25回）
毎月第1・第3土曜 | 10:00～12:00
中医薬膳について詳しく学びます。

料理実習 スケジュール（札幌・東京／全5回）
日曜日開催 | 12:00～16:30
各季節の薬膳料理+薬膳点心を学びます。

※体験会オリエン+試食は有料となります（5,500円税込）

回	日程	科目と内容
【2025年度スケジュール】		
第1回	10月18日(土)	脊椎にそって巡る二十四節気
第2回	11月8日(土)	中医薬膳学/立冬の薬膳茶
第3回	11月22日(土)	中医薬膳学/小雪の薬膳茶
第4回	12月6日(土)	中医薬膳学/大雪の薬膳茶
第5回	12月20日(土)	中医薬膳学/冬至の薬膳茶
【2026年度スケジュール】		
第6回	1月3日(土)	中医薬膳学/小寒の薬膳茶
第7回	1月17日(土)	中医薬膳学/大寒の薬膳茶
第8回	2月7日(土)	中薬学/立春の薬膳茶
第9回	2月21日(土)	中薬学/雨水の薬膳茶
第10回	3月7日(土)	中薬学/春分の薬膳茶
第11回	3月21日(土)	中薬学/啓蟄の薬膳茶
第12回	4月4日(土)	方剤学/清明薬膳茶
第13回	4月18日(土)	方剤学/穀雨の薬膳茶
第14回	5月2日(土)	栄養学/立夏の薬膳茶
第15回	5月16日(土)	栄養学/小満の薬膳茶
第16回	6月6日(土)	栄養学/芒種の薬膳茶
第17回	6月20日(土)	診断学/夏至の薬膳茶
第18回	7月4日(土)	診断学/小暑の薬膳茶
第19回	7月18日(土)	診断学/大暑の薬膳茶
第20回	8月8日(土)	診断学/立秋の薬膳茶
第21回	8月22日(土)	弁証施膳/処暑の薬膳茶
第22回	9月5日(土)	弁証施膳/白露の薬膳茶
第23回	9月19日(土)	弁証施膳/秋分の薬膳茶
第24回	10月10日(土)	弁証施膳/寒露の薬膳茶
第25回	10月24日(土)	弁証施膳/霜降の薬膳茶

【札幌教室(12時～16時半)】		
回	日程	内容
体験※	2025/8/31(日)	秋の薬膳体験(12～13:30)
第1回	2025/11/30(日)	冬の薬膳料理、薬膳点心
第2回	2026/3/1(日)	春の薬膳料理、薬膳点心
第3回	2026/5/31(日)	夏の薬膳料理、薬膳点心
第4回	2026/7/5(日)	長夏の薬膳料理、薬膳点心
第5回	2026/9/6(日)	秋の薬膳料理、薬膳点心

【東京教室(12時～16時半)】		
回	日程	内容
体験※	2025/9/21(日)	秋の薬膳体験(12～13:30)
第1回	2025/11/16(日)	冬の薬膳料理、薬膳点心
第2回	2026/2/15(日)	春の薬膳料理、薬膳点心
第3回	2026/5/10(日)	夏の薬膳料理、薬膳点心
第4回	2026/7/12(日)	長夏の薬膳料理、薬膳点心
第5回	2026/9/20(日)	秋の薬膳料理、薬膳点心



講師プロフィール

中国内モンゴル出身、北京中医药大学卒業。2006年に中医学の知識と技術を活かし、未病改善の養生法を日本に普及するため「雲瑶刮痧中医学院」を札幌・東京(麻布十番)に設立。伝統的中医学の普及啓蒙に尽力。近年、本格薬膳の普及に尽力。

うんよう
雲瑶
中医師
中医鍼灸師



つつぶちのぶこ
筒渕信子
発酵ライフ
推進協会
札幌校 校長

発酵・調味研究家/発酵ライフアドバイザープロフェッショナル。北海道産の旬の食材を使用してお味噌や漬物の発酵食、常備菜を中心としたお料理教室主宰している。TV・新聞などのメディア掲載、メニュー開発実績など多数。

詳細、受講に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。

かっさ国際協会本部 TEL 011-215-1288

URL <https://guasha.jp> E-mail info@guasha.jp 担当 花井、石川