

大豆ミートスペシャリスト 資格取得講座

大豆ミートスペシャリスト協会
SOYMEAT SPECIALIST ASSOCIATION

わくわくしながら収入up!

大豆ミートで
理想のライフスタイルを



オンラインで学べる



独立支援プログラム



実践的な教材

大豆ミートで創る未来

大豆ミートを知ることが、あなたの未来を変える第一歩！

健康志向や環境問題への関心が高まる今、大豆ミートは食の新しい可能性を広げる注目の食材です。

本講座では、その魅力をしっかりと学び、飲食業界や食品ビジネスで活かせる実践的なスキルを習得！

収入アップを目指しながら、理想のライフスタイルを叶えるチャンスです。

さあ、一緒にワクワクしながら新しい扉を開きましょう！

なぜ、大豆ミートの専門家？

1. 大豆ミート市場がどんどん拡大中！

健康志向や環境意識の高まりとともに、大豆ミートの需要は急上昇！でも、専門的な知識を持つ人はまだ少なく、プロフェッショナルの存在が求められています。

2. 正しい知識が求められている！

「大豆ミートって本当にヘルシー？」 「どう調理すれば美味しくなる？」など、大豆ミートの疑問は尽きません。正確な知識を持つ専門家がいれば、もっと多くの人を手軽に大豆ミートを取り入れられます。

3. 飲食業界・食品開発での人材不足！

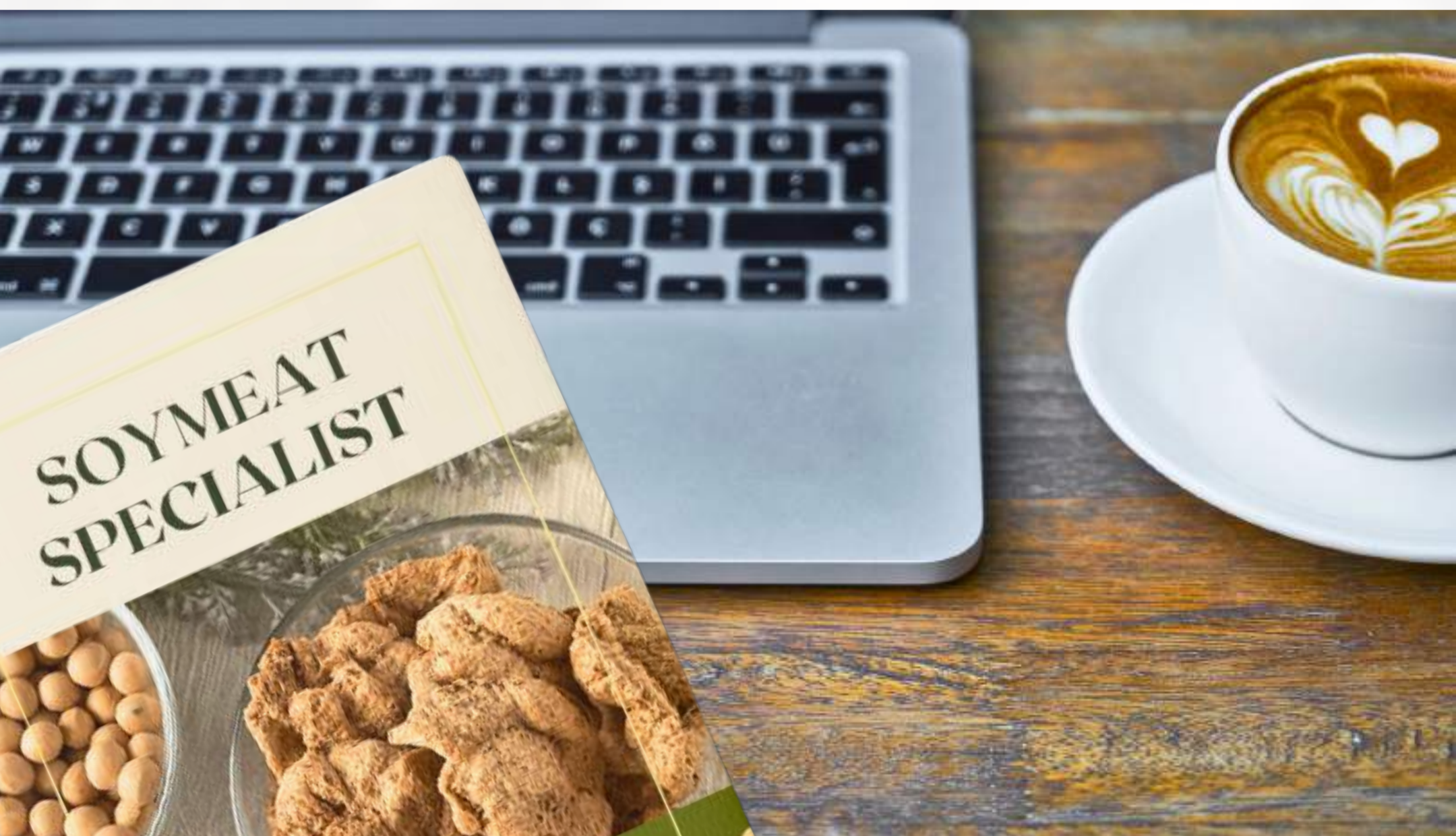
大豆ミートを使った新しいメニューや商品が続々登場。これからの飲食・食品業界では、専門知識を持つ人材が貴重な戦力に！

4. 地球環境への関心が高まっている！

環境保護の観点から、サステイナブルや循環型社会への関心が高まり、「循環型フードの選択肢」が求められる時代に。大豆ミートの専門的な知識は、人や社会に貢献できるのです。

5. これからのキャリアに大きな武器に！

プラントベースや循環型フードの市場は成長が止まらない分野。今のうちに専門知識を身につけておけば、新しい仕事のチャンスやキャリアアップの可能性が大きく広がります！



この講座を受けると
こんなメリットが♪

大豆ミートの知識が深まる！

基礎から応用までしっかり学べるので、自信をもって大豆ミートを扱えるようになります。



飲食業界や食品開発で大活躍！

大豆ミートを使ったメニューや商品開発のアイデアが広がり、提案の幅が広がります。



食の専門家として活躍できる！

料理研究家や食育講師として子どもや家庭に「健康的な食」を伝えたり、セミナーやワークショップで魅力や調理法を広めることができます。



資格取得でスキルの証明に！

基礎から応用まで幅広く学べるので、自信をもって活用できるようになります。



介護現場でも役立つ！

高齢者にとって食べやすく栄養価の高い大豆ミートの活用法を学び、介護食や施設の食事改善にも貢献できます。



こんな方におすすめ♪



健康や食育に関心がある

健康的な食生活や食育に興味があり、それを広める活動をしたい方におすすめです。



サステナブルな食文化に関心がある

環境への配慮や持続可能な食文化を大切に、実践したい方におすすめの内容です。



食の資格を取得して活躍したい

食に関する資格を取得し、専門的な知識を活かして活躍したい方に最適です。



今のビジネスに「健康」「循環型社会」をプラスしたい

あなたのビジネスに健康や循環型社会の価値を加え、より社会的責任を果たしたい方におすすめです。



食を通じて社会貢献がしたい

食を通じて社会に貢献し、より良い未来を作るために活動したい方にぴったりです。

学びが広がる7つのポイント！

この講座では、大豆ミートに関する知識だけでなく、実践的なスキルやビジネスにも活かせるノウハウを学べます。オンラインで自由に学習できる環境や、豊富な教材・ワークシートを活用しながら、専門性を深め、すぐに現場で役立つ力を身につけましょう！

1

多様なニーズに対応



飲食業界はもちろん、食育や介護の現場など、さまざまな分野で活かせる内容を学べます。ライフスタイルに合わせた活用法を知ることによって、より多くの人に貢献できる力が身につきます。

2

実践的なスキル習得



飲食業界はもちろん、食育や介護の現場など、さまざまな分野で活かせる内容を学べます。ライフスタイルに合わせた活用法を知ることによって、より多くの人に貢献できる力が身につきます。

3

オンライン授業 (アーカイブ動画あり)



忙しい方でも安心！24時間いつでも視聴可能なオンライン講座だから、自分のペースで学べます。何度でも復習できるので、しっかり知識を定着させられます。

4

練習用の大豆ミート付き (5種類)



学ぶだけで終わらない！実際に大豆ミートを試せるので、食感や味の違いを体感しながら、調理のコツをつかむことができます。

5

豊富な教材



テキストやレシピ集など、学びを深めるための充実した教材を用意。基礎から応用まで幅広い知識をしっかりと身につけられます。

6

短期間で専門分野が学べる



効率よく学べるカリキュラムだから、短期間で大豆ミートの専門的な知識を身につけられます。初心者でも無理なくスキルアップが可能！

7

ワークシートで演習



学んだ知識を整理しながら、自分ならではの活用方法を考えられるワークシート付き。飲食店のメニュー開発、セミナーの企画、販売戦略など、ビジネスに役立つ視点で学ぶことができます。アイデアを形にする力を養い、実践へとつなげましょう！



資格取得講座は2ステップ (中級・上級)

大豆ミートスペシャリスト講座 (中級) 全6回 120分/回

大豆ミートの基礎知識を深め、健康・美容効果、ライフスタイルへの取り入れ方、ビジネスの基本知識を学びます。

対象：どなたでも受講できます。

教材：テキスト、動画、レシピ、ワークシート
練習用大豆ミート

大豆ミートスペシャリストプロ講座 (上級) 全9回 120分/回

さらに専門的な知識やビジネス展開、商品開発、フードビジネスへの応用を目指します。

対象：大豆ミートスペシャリスト講座 (中級)
修了者

教材：テキスト、動画、レシピ、ワークシート

トータルで学べるから楽しい

大豆ミートスペシャリスト カリキュラム

第1章 大豆ミートとは

- 第1説 大豆ミート生活を始めよう
- 第2節 大豆ミートが求められる理由
- 第3節 大豆ミートの歴史
- 第4節 大豆ミートの種類
- 第5節 世界の大豆ミート事情

第2章 大豆ミートの栄養・効果

- 第1節 大豆の栄養学
- 第2節 生活習慣病と大豆の効果

第3章 大豆ミートの使い方

- 第1節 食材としての特徴
- 第2節 調理別美味しく仕上げるコツ
- 第3節 タイプ別の使い方

第4章 大豆ミートとライフスタイル

第1節 新しいライフスタイルへ

第2節 ライフステージと大豆ミート

第3節 成長と健寿を支える大豆ミート

第5章 大豆ミートで美容と健康

第1節 大豆ミートの性差効果

第2節 大豆ミートでトータルウェルネス

第6章 料理教室を開こう

第1節 料理教室の開き方

第2節 大豆ミートビジネスアイデア

トピック

アレルギーについて

食品添加物について

遺伝子組換えについて

第1回 大豆ミートとは

大豆ミートの定義や歴史、市場動向や今後の課題など、大豆ミートの基本について学びます。

第2回 大豆ミートの栄養・効果

大豆ミートの栄養やその働き、生活習慣病の予防に大豆ミートが果たす役割。

第3回 大豆ミートの使い方

大豆ミートの特徴や料理ごとの下処理のコツ、タイプ別に使い方。

第4回 大豆ミートとライフスタイル

食の多様性や循環型社会など、ライフスタイルの変化に伴う大豆ミートの役割やステージ別の活用法。

第5回 大豆ミートで美容と健康

大豆ミートが美容と健康にどのように寄与するのか、性差ごとの違いにも触れて解説。

第6回 大豆ミートビジネス（基礎編）

大豆ミートビジネスの進め方。トピック（食物アレルギー、食品添加物、遺伝子組換え）

受講生限定！うれしい特典

受講後のキャリアやビジネスに活かせる、特別な特典をご用意しました。学んだ知識を実践につなげ、大豆ミートの専門家として活躍できるサポートが充実！

1. ブランド構築セッション

自分だけのブランドを作りたい方にぴったりの特典！

- ブランドコンセプトメイキング：あなたの強みを活かし、大豆ミートの分野でどんな価値を提供できるかを一緒に考えます。
- ネーミング：ブランド名や商品名のアイデアを磨き、魅力的なネーミングを作り上げます。

スタート時に
躓かない

ブランディング
のプロが個別に
対応

唯一無二で
差別化

2. 大豆ミート商品をお得に購入

受講生限定の特別割引で、大豆ミート商品をお得に手に入れられます！

- 全商品が定価の30%オフ～（永久）：講座修了後もずっと適用される特別価格！
- 優待セールにご招待：受講生だけが参加できるお得なセールで、新商品や人気商品をお試しできます。

販売も
できる

気軽に
レシピ作り挑戦

普及活動が
しやすい

この特典を活かして、大豆ミートの専門家としての一步を踏み出しましょう！

大豆ミートスペシャリストプロ カリキュラム

第1回

大豆について：大豆の種類、毒性、栽培方法

大豆ミートの作り方・製造：丸大豆から作る大豆ミート、製造方法

第2回

大豆ミートアレンジ料理：大豆ミートのおもてなし料理、イベント料理

加工食品（総菜）製造：加工食品製造・レシピ化のポイント

飲食店メニュー：飲食店での活用法、メニュー開発

第3回

食の多様性・循環型フード：概要、大豆ミートの活用ポイント

有機栽培について：定義、みどりの食糧システム戦略、現状

食育：食育の進め方

第4回

動物性と植物性のたんぱく質の違い：たんぱく質の役割、消化、効果

第5回

大豆ミートビジネス（実践編）：事業への活用法、ビジネスモデル構築

ブランディング：ブランド構築のステップ

第6回

マーケティング：概論、ワークショップ

SNS活用術：SNSメリット、導入方法

第7回

ココロのブランディング戦略1：セルフコントロール

第8回

ココロのブランディング戦略2：モチベーションの維持

第9回

世界観の作り方：ブランドイメージを視覚化する方法

受講生限定！うれしい特典

受講生が実践的なスキルを活かし、ビジネスを成功させるための特典を豊富にご用意しました。あなたのビジネス構築を強力にサポートします！

①講座の作り方セミナー

専門知識を活かして自分の講座を作りたい方向けに、効果的なカリキュラムの組み立て方や魅力的な講座の設計方法を学べます。

生徒さんの
学ぶ意欲が向上

教える内容に
合わせて
独自の講座作成

講座がサクッと
作れるように

② コンセプトメイキング個別相談

ビジネスの軸となるコンセプトを明確にするための個別相談。あなたの強みを引き出し、差別化できるポイントと一緒に見つけます。

スムーズに
事業がスタート

マーケティング
がしやすくなる

完成まで
サポート

③ カスタマイズセッション

受講生のニーズに合わせた特別なセッション。ビジネスの悩みがクリアになるマンツーマンでアドバイスを受けられます。

マインドが
整う

あなたに合った
ビジネス展開が
明確に

自分自身と
向き合う時間

④ 事業計画書作成

ビジネスを成功させるための事業計画書の作成をサポート。資金調達や運営のロードマップを明確にし、実行可能なプランを作ります。

事業の
見える化

補助金・融資
申請に使える

行動が
明確になる

⑤ 大豆ミート割引購入（60%～）

プロ講座受講生限定で、大豆ミート商品を特別価格で購入可能！仕入れコストを抑えながら、ビジネスをスムーズにスタートできます。

卸売販売が
できる

レシピ作成や
試作のコストが
抑えられる

普及が更に
しやすくなる

⑥小ロット製造

オリジナルの大豆ミート商品を小ロットから製造できる特典。自分のブランドで商品を展開したい方に最適なサポートをご用意しています。

テスト販売が
できる

プライベート
ブランドが
作れる

受講生
特別価格

健康や地球環境、食の多様性や循環型フードなど、大豆ミートが果たす役割は大きく、さまざまな角度からアプローチができます。

これまでの培ってきた専門性に大豆ミートをプラスすることも可能で、ビジネスの幅が広がります。

大豆ミートの普及をとおして、人や社会に貢献できる人材を育成する講座内容となっています。

大豆ミートの普及にご尽力いただくために最大限のサポートを行っています。

受講後の活躍の場

この講座を受講することで、大豆ミートの専門知識を活かし、さまざまな分野で活躍できます。

レシピ開発・料理教室の開催

大豆ミートの調理法を正しく伝え、おいしく食べる方法を広める活動ができます。家庭で手軽に作れるレシピを開発し、料理本の出版やオンライン・対面での料理教室の開催など、多くの人に大豆ミートを身近に感じてもらうことが可能です。

飲食店や食品メーカーへのアドバイス

大豆ミートをメニューに取り入れたい飲食店や、新商品を開発したい食品メーカーに向けて、専門的なアドバイスを行うことができます。レストラン向けに「肉料理を大豆ミートに置き換える際の工夫」を提案したり、企業と共同で新しい大豆ミート製品を開発したりすることで、ビジネスの拡大にも貢献できます。

レシピ開発・健康・栄養の観点からの 情報発信

大豆ミートを活用したバランスの良い食事提案を行い、栄養学の視点から情報を発信することで、多くの人にとって役立つ知識を提供できます。特に、ヴィーガンやベジタリアンの方だけでなく、健康意識の高い人やアスリートなどにも適した食事プランを提案することで、より幅広い層にアプローチできます。

社内研修やセミナー講師

企業や団体向けに、大豆ミートに関する知識や調理技術を伝える研修やセミナーを開催することができます。飲食業界だけでなく、健康経営や循環型社会を推進する企業の社員研修などでも役立つ内容を提供できます。

介護食・離乳食への応用アドバイス

大豆ミートは、たんぱく質をしっかりと摂取できる食材として、介護食や離乳食にも活用できます。高齢者向けの柔らかい食事の開発や、赤ちゃんのための安心・安全な離乳食のアドバイスを行うことで、健康的な食事の選択肢を広げるサポートが可能です。

協会のインストラクター[※]としての活躍

大豆ミートの専門知識を深め、協会のインストラクターとして活躍することも可能です。受講生に向けた講座の運営や、大豆ミートに関する知識・技術を体系的に指導する役割を担うことで、専門家としてのキャリアを築くことができます。

家族の健康を守る

大豆ミートを日々の食生活に取り入れることで、家族の健康を支えることができます。たんぱく質や食物繊維が豊富な大豆ミートを活用し、健康的でバランスの取れた食事を提供することで、生活習慣病の予防や体調管理に役立てることが出来ます。

※インストラクターは「大豆ミートスペシャリストプロ」の資格取得者のみです。

「大豆ミートスペシャリストプロ」の資格取得者には、協会のお仕事を依頼することがあります。

受講者の声



会社経営者／50代

実践的な知識が満載！大豆ミートとサステナブルな視点を学べた

食の社会問題や循環型フードに関する深い知識を得ることができ、特に歴史や市場動向について広範囲にわたる解説が印象的でした。

大豆ミートの活用法がわかり、ビジネスにすぐ活かせる内容でした。

また、大豆ミートの種類別の使い方についても理解が深まったことで、さまざまな場面でどの製品を選ぶべきかが明確になりました。

さらに、サステナブルな視点での捉え方が営業にも役立ち、今後の事業活動において非常に有益だと感じています。



受講者の声



会社員/40代

大豆ミートが常に取り入れやすいことをしり、普及活動でも好評を得ました

講座では、大豆ミートがさまざまなシーンで使えることがよくわかりました。特に、離乳食や介護食にも使えるという点には驚きました。

これをもっと日常的に取り入れたいと感じましたし、実際にお得に購入できるようになったので、マルシェに参加して普及活動をしています。とても好評で、嬉しいです。

マーケティングの内容もとても分かりやすく、取り組みやすかったなので、実際の活動にすぐ活かせました。



受講者の声



主婦/30代

手軽にバランスの良い食事ができることに驚き

子どもが5歳になった今、もっと早く大豆ミートのことを知りたかったと思います。

実際、大豆ミートをほとんど食べたことがなかったのですが、こんなに美味しく食べられるとは思っていませんでした。

ハンバーグやカレーなど子どもも喜んで食べてくれるので嬉しいです。

大豆ミートを使うと、バランスの良い食事が手軽にできるので、毎日の料理が楽になりました。

最近では、友達にも教えてあげています。



受講者の声



マーケティング担当/30代

大豆ミートの魅力を引き出して効果的なPRで売上アップに成功

健康志向の高まりとともに、大豆ミートを取り扱う店舗が増えている中で、どのようにPRすればお客様に魅力が伝わるのか悩んでいました。

講座では、大豆ミートの特性や市場の動向について深く学べただけでなく、ターゲットに響くマーケティング戦略を実践的に学ぶことができました。

受講後は、店舗でのポップやSNSでの情報発信を改善し、『初めてでも簡単に調理できる』というポイントを強調することで、お客様の関心を引くことに成功！実際に売上も伸びており、今後は試食イベントなどの企画にも挑戦したいと考えています。



大豆ミートの可能性が凄い！

01 広がり続ける大豆ミート市場

大豆ミートは世界中で注目され、日本でもスーパーや飲食店での取り扱いがどんどん増えています。お肉の代わりとして取り入れる人も増え、これからさらに需要が高まると期待されています。

02 地球にもやさしい選択肢

大豆ミートは、畜産に比べて温室効果ガスの排出が少なく、水の使用量も抑えられます。環境への負担を減らし、持続可能な未来をつくるための大切な食材として注目されています。

03 カラダにもうれしい栄養

大豆ミートは低脂肪・高タンパク！生活習慣病の予防や健康維持に役立ちます。さらに、大豆に含まれるイソフラボンや食物繊維が、ホルモンバランスを整えたり、腸内環境をサポートしたりと、体にうれしい効果がたくさんあります。

04 みんなの「食べる」を支える存在

ヴィーガンやベジタリアンの方、宗教的な理由でお肉を食べない方にとって、大豆ミートは大切な食の選択肢。多様な価値観を大切にしながら、誰もが安心しておいしく食事を楽しめる環境を広げていくことが大事ですね。

受講の流れ

お申し込み
(オンラインフォーム)



講座受講
(オンライン授業、アーカイブ動画)



課題提出



認定試験



資格取得・認定証発行

認定試験スケジュール

大豆ミートスペシャリスト

年 6 回実施

2025年 5月

7月

9月

11月

2026年 1月

大豆ミートスペシャリストプロ

年 3 回実施

2025年 8月

12月

2026年 4月

料 金

大豆ミートスペシャリスト講座

全6回 120分/回

料金：187,000円（税込）



149,600円（税込）

スタート記念キャンペーン

20%off

（37,400円お得♪）

大豆ミートスペシャリストプロ講座

全9回 120分/回

料金：275,000円（税込）



265,000円（税込）

「大豆ミートスペシャリスト講座」と

同時に申し込み

（10,000円お得♪）

よくあるご質問

Q 大豆ミートについて詳しくない初心者でも大丈夫ですか？

A はい、大丈夫です！この講座は初心者の方にも分かりやすい内容になっています。基礎からしっかり学べるので、知識ゼロからでも安心して受講できます。

Q どんな方がこの講座を受けていますか？

A 食品業界の方はもちろん、健康や食の分野に関心のある方、副業や新規ビジネスを考えている方など、さまざまな方が受講されています。

Q 受講後に何かサポートはありますか？

A はい、受講後も質問対応や情報共有の場を提供します。また、ネットワークを活かして、ビジネスやキャリアに活かせるつながりも作れます。

まずはもっと手軽に学びたい …
そんな方へ

大豆ミート料理アドバイザー (初級)

家庭で大豆ミートを手軽に活用できるようになることを目的とした入門向けの講座です。

<特徴と学習内容>

- ・ **短時間でサクッと学べる**
大豆ミートスペシャリスト講座は内容が豊富ですが、本講座はシンプルに学べる設計です。
- ・ **大豆ミートの特徴と栄養**
大豆ミートの基本的な特徴や、簡単な栄養効果を理解できます。
- ・ **2種類の大豆ミートに絞った実践的な学習**
代表的な2種類の大豆ミートに焦点を当て、それぞれの調理方法や活用法を学びます。

<こんな方におすすめ>

- ✓ 大豆ミートを家庭で使ってみたい初心者の方
- ✓ 短時間で基礎を学び、すぐに実践したい方
- ✓ 専門的な内容ではなく、シンプルな活用法を知りたい方

詳細は、公式サイト <https://dsa.daizu-m.com/course/> をご覧ください。

それでも参加に
迷われているなら…

【説明会】に参加しよう！

説明会では、講座の内容をより詳しく知ることができます。気になる疑問を直接質問し、その場で解決。さらに、参加者のリアルな声も聞ける貴重な機会です。

説明会の日程やお申し込みはこちら



[説明会をチェック](#) >



わくわくしながら収入UP!

大豆ミートで
理想のライフスタイルを

大豆ミートで
新しい未来を
一緒に創りましょう!

大豆ミートスペシャリスト
協会