

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2024年5月21日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

## マルトモ だしソムリエアカデミーの法人パートナー会員に！ だしソムリエ1級講座の講師を担当します

かつお節・だしと、海洋資源を通じて健康と食文化の発展に貢献するマルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、だしソムリエアカデミー（<https://www.dashi.style/>）の法人パートナー会員となりました。

「だしソムリエ」は、だしのスペシャリストを養成することを目的に、講座を受講し試験に合格した方に資格を与える民間の資格です。ベーシック（入門編）、2級、1級があり、これまで約4,500人のだしソムリエを輩出してきました。

このたび、マルトモは本アカデミーの法人パートナー会員となりました。また、「だしの伝道師（R）」こと、土居幹治（専務取締役 マーケティング本部長）がだしソムリエ1級講座を担当してまいります。料理家、各国料理の有名店で働く一流の料理人など豪華な講師陣のひとりとして全力でアカデミーを盛り上げてまいります。

現在、6月15日（土）に東京で開催される1級講座のエントリーを受付中。だしを知り、料理・商品開発・メニュー開発に生かせる専門知識を習得しませんか。詳細はだしソムリエアカデミーHPをご確認ください。

### ■だしソムリエ1級講座

- ・会場：東京（東京司厨士会館 東京都港区芝公園3-6-22 JCビル 地下1階）
- ・開催日：1日目 6月15日（土）、2日目 6月16日（日）

<https://bit.ly/3UIlgHb>

※上記以外にも各級講座を各地で開催しておりますので詳細はURLをご確認ください。

## 「だしソムリエ®」が目指すもの

