



ティーライフ株式会社が世界トップクラスの料理学校の一つであるカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（CIA）と日本研究リーダーシップ協議会のプレミアムメンバー契約を締結

日本研究リーダーシップ協議会のプレミアムメンバー契約について

ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市、代表取締役社長：西上節也、以下：当社）は、2025年9月1日付で米国のカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（以下：CIA）と日本研究リーダーシップ協議会のプレミアムメンバー契約を締結いたしました。今後当社はCIAが実施する1学期集中講座「日本料理と文化」を支援してまいります。

この講座はユネスコ無形文化遺産である日本文化の奥深さを探求する機会を提供するものであり、学生たちは著名な日本人シェフと大阪の名門校である辻調理師専門学校からの客員教授の指導のもと、日本料理の芸術と哲学を深く学ぶことができます。CIAニューヨークキャンパスを拠点とするこのプログラムは、一流レストラン、農場、職人、そして文化体験への特別なアクセスを含む、10日間の日本旅行で締めくくられます。詳細については、www.ciajapanesekitchen.orgをご覧ください。

ティーライフ株式会社 代表取締役社長 西上節也コメント

「私達は、風味豊かな日本の食材を料理界の次世代リーダーと共有することに深くコミットしています。CIAの日本研究リーダーシップ協議会に参加することで、深い学びに情熱を注ぐ学生たちと交流し、本物の日本食文化を世界の食文化に取り入れる彼らの道のりを支援できることに喜びを感じています。」

CIAアジア担当シニアアドバイザー兼リエゾン Cathy Jorin氏コメント

「この集中講座を修了した学生は、日本料理の真髄、すなわち食材と季節への敬意、長年培われた熟練の技術と職人技、そしておもてなしの伝統に織り込まれた深い精神性への深い理解を身につけます。これは、世界の食業界で活躍する未来のリーダーにとって、人生を変え、キャリアを決定づける経験となるでしょう。」

カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカについて

1946年に設立されたカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（以下：CIA）は、食品、飲料、ホスピタリティ業界のリーダー育成に尽力しています。

独立した非営利団体であるCIAは、調理芸術、製菓・製パンの準学士号、調理芸術、製菓・製パン、食品ビジネスマネジメント、ホスピタリティマネジメント、料理科学、応用食品学を専攻とする学士号、そして調理芸術、料理療法、食品ビジネス、持続可能な食品システム、ワイン・飲料マネジメントの修士号を提供しています。

また、エグゼクティブ教育、資格取得プログラム、専門家や愛好家向けのコースも提供しています。CIAの協議会、リーダーシップ・率先力、コンサルティングサービスは、業界の専門家にとって貴重なリソースであり、世界中に約6万人の卒業生を擁するネットワークには、食品業界のあらゆる分野で活躍するイノベーターが含まれています。

CIAは、ニューヨーク、カリフォルニア、テキサス、シンガポールに拠点を置いています。詳細については、www.ciachef.eduをご覧ください。



ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73392