

Profile



野菜ソムリエ上級 Pro. ※旧名称シニア野菜ソムリエ
清野 朱美 (きよの あけみ)

株式会社 ハートマルシェ 代表取締役
日本野菜ソムリエ協会認定 新潟地域校 代表

ベジフルビューティーアドバイザー
キッズ野菜ソムリエ育成認定講師
新潟市食育マスター
調理師/製菓衛生師/フードコーディネーター

未来の「食」と健やかな暮らしを守るため、子供から大人まで「農業」と向き合う機会を様々なシーンから創出しています。

■ 沿革

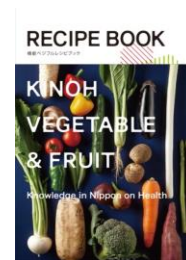
静岡県伊東市生まれ。1999年、結婚を機に新潟へ。
都内OL時代はIT関連企業の経理部に所属。新潟では経理講師、WEBデザイン等を経験する。
2012年に、野菜ソムリエ最高峰資格「シニア野菜ソムリエ」試験に合格。その3ヶ月後に会社を設立し、まちなかにカフェ「野菜ソムリエのハートマルシェ」をオープンさせる。
現在は、家族が経営する会社と自身が経営する会社の経理業務と共に「野菜ソムリエ」として幅広く活動中。
2013年より、日本野菜ソムリエ協会認定の「新潟地域校」をカフェで運営し、野菜ソムリエ、アスリートフードマイスターの育成もサポートしている。

■ 料理との関わり

料理上手な母親の影響を受け、幼い頃からキッチンに立ち、家族の食事を作っていた。
野菜ソムリエの資格取得後に専門知識を身に付けるため、調理の専門学校に通い製菓衛生師と調理師の免許を取得。
旅行先で現地の料理を習うのが趣味で、シンガポールの料理学校「at-sunrice」や、フランスの料理学校「リッツ・エスコフィエ・パリ」に短期で通った経験あり。
日本料理の基本「五味五色五法」を、伝えて行きたい大切な定式と考え、彩りと栄養バランスにも優れたメニューを提案中。

■ 特技

講師経験が多く、対象者に合わせて分かりやすく伝えることを得意とする。
野菜ソムリエ以外に、アスリートフードマイスターや、青果物ブランディングマイスターの知識も持ち合わせている。



2014年12月発売



新潟県の記事を担当

■ 最近の主なお仕事

- ・レシピ本執筆及び監修（第一印刷所発行「機能ベジフルレシピブック」）
- ・レシピ開発/提供（TV番組、料理教室、企業他）
- ・料理実演（百貨店、各催事会場）
- ・フードスタイリング（CM、雑誌、カタログ他）
- ・TV出演（TeNYテレビ新潟「夕方ワイド新潟一番」夕方レシピ 隔週出演中）
（BSN新潟放送「水曜見ナイト!!」農業特集コメンテーター その他）
- ・食育講師（キッズ野菜ソムリエ育成プロジェクト、新潟市食育マスター、青果物健康推進協会ベジフルティーチャー）
- ・講演（各企業取締役会総会、JA女性部総会、中央農業委員会、新潟市食生活改善推進委員研修会、青果大学 他）
- ・取材/ライター（全日本農工商連携推進協議会発行季刊誌「農業応援隊」）
- ・その他、レストランと生産者・生活者を結びイベントや、産地ツアー等を企画&ガイドする。

■ 新潟県・新潟市の主なお仕事

- ・新潟市シティプロモーション認定事業 ※2012年～2014年
（新潟ベジフルツアー開催、東京・大阪・京都のレストラン・ホテル・教室等より新潟食の魅力を発信！）
- ・新潟県農林水産部食品流通課（レシピ提供・撮影※2012年～2016年/トップセールス同行・料理実演※2012年）

■ 受賞歴

- ・日本野菜ソムリエ協会主催 ベジフルカルテレレシピコンテスト 第2回～5回連続受賞 協会初の殿堂入り
- ・日本野菜ソムリエ協会主催 野菜ソムリエアワード2016 関東甲信越地区大会 優勝（新潟地域校）他受賞歴多数

プロフィール更新日：2017年5月17日