



「ごま」が美味しい料理教室  
ごまキッチン



# 講師 デビュー 大募集

したい人

未経験歓迎！

お料理が好きな方であれば大歓迎！

教室の兼業OK！

既にお料理教室を開催されている方の兼業も歓迎します！

好きなペースで開催！

2ヶ月に1回、月に1回、週に1回、朝から、昼から…  
など、お好きなペースで開催OK！

ごまを使った料理教室『ごまキッチン』の講師を大募集！

講座内容の条件は、

1. 山田製油のごま製品を使うこと
2. 無添加食材を使用すること

上記を満たしていれば、お料理だけでなくお菓子やパンなどの教室もOKです  
未経験の方のご応募もお待ちしております！

開催までの流れ



バックアップ体制

1. 試作や教室で使用するごま製品の支給
2. チラシ・ホームページ・SNSでの広報



お気軽にお問い合わせ下さい♪  
ゴマクロサロン 075-257-5096  
info@gomacro.jp  
担当：千・富士本



## 応募資格

- ① お料理好きの方
- ② 山田製油のごま製品と、無添加食材を使用したレシピを開発・及び指導できる方
- ③ 資格の有無は問いません

## 申込方法

下記の申込書を記入し、

- ① ゴマクロサロンに直接ご来店、または郵送（京都市中京区神明町67-3）
- ② FAX（075-257-5086）
- ③ メールで（info@gomacro.jp）

※件名に「ごまキッチン講師申込」、内容に氏名・年齢・ご連絡先（住所・お電話番号）と質問Q1～5の回答を送信して下さい

キリトリ

## ごまキッチン講師 申込書

|            |   |     |         |  |  |
|------------|---|-----|---------|--|--|
| フリガナ<br>氏名 |   | 連絡先 | 電話      |  |  |
|            |   |     | メールアドレス |  |  |
| 住所         | 〒   |     | 年齢      |  |  |
| Q1         | 応募動機を教えてください。   |     |         |  |  |
| Q2         | 現在（または過去）お料理教室の開催されていますか？                                       |     |         |  |  |
| Q3         | 山田製油の製品をお使いになられたことはありますか？<br>ある場合は、お好きな製品を教えてください。              |     |         |  |  |
| Q4         | 現在、facebookやブログ・Instagramを利用されていますか？<br>差し支えなければアカウント名を教えてください。 |     |         |  |  |
| Q5         | 自己PRをどうぞ！（得意ジャンルなども教えてください！）                                    |     |         |  |  |