

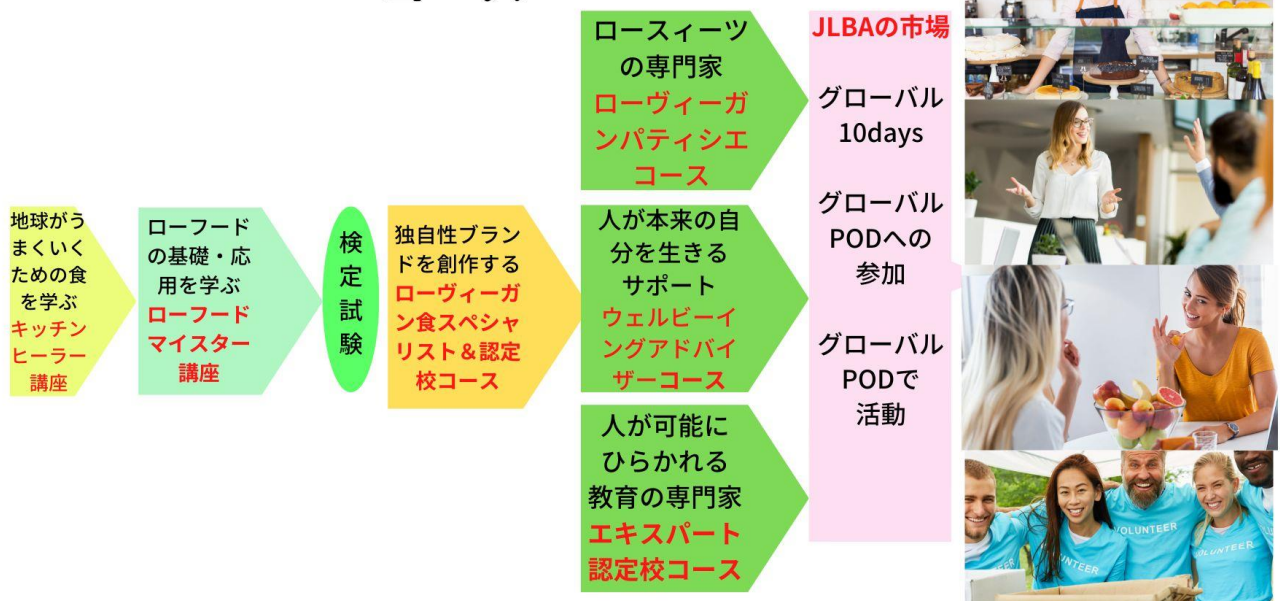
ローライフ国際認定プロデューサーコースのご案内

このコースに興味を持たれ、資料のダウンロードしていただきありがとうございます。
この国際認定コースは、既に全国 200 人以上の卒業生がおり、世界で活躍しています。
JLBA は、このコースをオンラインで提供するべく、国際認定のコースの開発に取り組み、既に全国各地の多くの方々がオンラインで学んでいます。

<このような方におすすめ>

- ◆カフェや飲食店オーナー（健康食をカフェに導入）
 - ◆アロマ、整体などケアサロンの方（お客様の食事指導に）
 - ◆農業関係者（作った野菜、果物を使った講座開催など）
 - ◆自分のブランドを作りたい方 ◆自分の人生に本当にやりたいことを見つけたい方などに
- JLBA の教育は、個々にある可能性をひらき、社会に役立つ自分の生み出したい未来を創作するコースです。

ローライフ国際認定プロデューサー コース



<国際認定コースの意味>

一般的な調理技術が加熱によって作られているのに対してローフード料理は加熱しない、ということで、食材の栄養素全てをいただくと言うことが世界共通のローフードの概念になります。
JLBA のローヴィーガン国際コースは、食の持つ意味が個人的な利益を追求するものだけではなく、国際社会の課題解決につながっています。

ローフードと向き合う事で、世界がその生存競争や、弱肉強食から少し引いたところから、自分自身はどう取り組めるのか、またそれに対して私は誰なのか？それでいいのか、など、ローフードを食習慣としていこうとする私たちの考えに国際社会の問題が見えてきます。

こうして、世界を視野に入れることで、これは今まで持っていた考えや価値観、信念なのか？

必ずしも、本当の自分ではなく、投げ込まれた生存競争の中でそうせざるを得なかった「仮」の自分だったのか？それが自分自身のブランドへのスタートです。それと向き合うことで自分を再創造する機会になるでしょう。



<その JLBA の教育とはどういうものか?>

できるだけ具体的なやり方で理解できるように説明いたします。

JLBA の国際コースは、個人の利害はもちろんのこと、世界がうまくいくための問題を視野に入れている事は先に申し上げました。

そのための教育は、理論、技術実践、そして応用体験、創作体験デザイン思考、プロトタイプ作り、ポートフォリオ作りなどがあり、これらは皆一人ひとりの独自のブランドを作るための過程です。

このプロセスは基本技術を応用技術そしてさらに独自のブランド技術開発という 3 つの構造を体系的に学びます。

従って卒業後は、この教科を人に伝えることができるようにデザインされています。

例えば

- 1、JLBA ローフードマイスター教育講師資格
(JLBA の教育専門家としてのデビュー)
- 2、カウンセリングのプロフェッショナル技術資格取得
- 3、オンラインコースをリードするトレーナー
プロデューサー資格

また、独自ブランドを作るために、この 3 つの構造にはその技術に、各自の考えが反映でき、新しい概念の「言葉」が生まれるようデザインされています。



<JLBA の教育は国際的な基準に基づいています>

こうした教育方法は、チュートリアルメソッドと言う欧米の教育を取り入れ、独自のブランドづくりに反映させているものです。

リサーチ、小論、レポート、コンセプトの創造、シェアやディスカッション、プレゼンテーションなどが自分の言葉だと言うことが発見される事は人生の大きなシフトになるでしょう。

論より証拠といいます。やってみてわかることです。

最後に、重要なポイントを 1 つ申し上げます。ローフードを学ぶ事は自然を自分の中に取り入れることです。自然はお互いに共存しています。ローフードを学ぶ事はそのことです。

それは現在の国際社会においての競争を強いる社会に対して、独自の考えを持てる事は、共に協力し合う共同社会の創発を可能にしていきます。

それは無意味な競争をして相手を踏みにじったり、あるいは自分が出し抜いたりと言う事は必要ない世界の事をいいます。

<実践を通して生み出す>

JLBA では、グローバル 10days とグローバル POD の実践の場が準備されています。一般の方々に向けて、あなたのオリジナルを発表する中で、ブランドに磨きをかけていきます。実践というものは、自分のオリジナルを生み出す可能性があります。自分の内面から、実践の中から湧いてくるものです。

<国際認定チューターがサポート>

このコースには、卒業まで国際認定チューターがつき、皆さんが効果的に学べるよう、スケジュールや参加の意図をサポートしていきます。ですから安心して取り組むことができます。

＜卒業生の体験＞（40代会社員）

以前からローフードは知っていましたが、中々一歩を踏み出せず、リバーシングセラピーというものに惹かれ「今ならローフードを取り入れた生活ができるのでは？」という清水の舞台から飛び降りる気持ちでローフードを学び始めたのがこの春のことです。

学び始めて感じたことは、以前の私はローフードの「健康的な食生活」という側面しか見ていなかったのだなということです。今回は単なる健康法という枠を越えたもっと哲学的でホリスティックな観点からのローフードを知ることが出来たので、もっと学びたい・自分のペースですずっと実践していきたいという考えに変化してきております。

理論的な学びだけでなく、実践を通して自身の体の変化を体験することで、如実に表れる違いに面白さも感じています。子供の頃から、先生・指導者がいて、教わったことを覚えて知識とする依存暗記型の学習を「学び」と捉えていましたが、自分が知りたいことを自分で調べ実践する⇒わからないことはそれぞれの知恵を分かち合い、サポートし合う⇒そこから自分なりの答えを見出し進んでいくという自立体験型の学習は「学び」の概念を変え、自分軸で生きるという心の変化をもたらしてくれました。



（60代主婦）

私にとってローフードの体験は単に料理法の一つを学ぶにとどまらず、自分自身の考え方や人生観をも変える出会いとなりました。酵素栄養学の理論に基づいた食事法は、新たな発見であり、食だけでなく自然との調和を作るライフスタイルとしてのリバーシングセラピーは、深く共感を覚えました。続けていくうちに、食を学ぶだけでなく、自分自身の思考能力が徐々に鍛えられていることに気づきました。

きっかけは、「意図を持つ」という繰り返し教えられたこの言葉。壁と思っていたのは自分自身の考え方であり、今ではそれを乗り越えようとする脳の成長を実感しています。ローフードの実践は、体調や肌艶の改善だけでなく脳の若返りにも成功したのではないかと感じています。これから微力ながら、キッチンから地球を守ることに貢献していきたいと思っております。

（50代会社経営）

21日間デトックス、リバーシングセラピーを体験し自分を大切にしていたわること意識が向くようになりました。

自分がリラックスして幸せであることが周りを幸せにするという事を強く実感しました。ローフードを続けることで外面的にも内面的にも素晴らしい変化を感じることが出来ました。

そして私の人生をシフトチェンジするきっかけを与えてくれました。課題の中で取り組んだリバーシングセラピー症例のモニター様の取り組みの中で、本当にローフードは人を短期的に変化させることが出来るという事に気が付き驚きました。

この素晴らしい食事法をたくさんの方々に広め、100歳になっても生き生きと人生を楽しむ人を増やすお手伝いをしていきたい、自分の人生に空虚さを抱えて自分のお世話を放棄してしまっている方々に自分の人生をシフトチェンジするお手伝いをしたいと心から思っています。





<コース終了後取得できる資格>

◆JLBA の認定ディプロマ

- ・ローフードマイスター1 級・ローヴィーガン認定校・ローヴィーガンパティシエ
- ・ウェルビーイングアドバイザー

◆国際ローフード協会ディプロマ (JLBA は国際ローフード協会日本支部)

- ・ローライフ国際認定プロデューサー

<コース終了後教えられる講座> (講座受講料は収入になります。)

| 講座名 | 通学講座 | JLBA の動画を使ったオンライン講座 |
|------------------------|------|---------------------|
| キッチンヒーラー基礎講座 | ○ | ○ |
| ロースイーツキッチンヒーラー講座 | ○ | ○ |
| 和食キッチンヒーラー講座 | ○ | |
| ロースムージーアドバイザー | ○ | ○ |
| ローフードマイスター2 級・準1 級・1 級 | ○ | ○ |
| ローヴィーガンパティシエ2 級 | ○ | ○ |
| ローライフアドバイザー | ○ | ○ |

<2023年3月生スケジュール> 約1年コース

| 講座名 | 受講月 |
|--------------------------|---------|
| キッチンヒーラー基礎講座 | 3月 |
| ローフードマイスター2 級・準1 級・1 級 | 4月～6月 |
| ローフードマイスター1 級検定試験 | 6月 4日 |
| ローヴィーガンスペシャリスト&認定校 | 7月～10月 |
| ローヴィーガンパティシエコース | 6月～10月 |
| ウェルビーイングアドバイザーコース | 7月～10月 |
| エキスパート認定校コース | 10月～ 1月 |
| 独自ブランドを市場に出す SNS マーケティング | 1月～ 3月 |

*最初のスケジュールは次ページをご覧ください。

<講座受講料>

通常料金¥770,000 (税込)

2月25日までに申込・入金の方¥385,000

◆更に今回のみのスペシャル特典

ローフードの必需品 強力ミキサー

バイタミックス310 通常料金¥77,000

先着5名様にこちらを無料でプレゼントします。

直ぐにローフードライフが始められます





更に特典が付きます。

◆特典2

検定の為の検定対策問題集
¥4,400を無料プレゼント



◆特典3

初心者に向けてのローズムージーオンライン
講座 ¥27,000無料プレゼント



◆特典4

未来を設計するマーケティング講座¥88,000を無料で受講できます。

この講座は、講座で創作した独自性を市場に出すためのSNSマーケティング、ライティングなどの実践講座です。

JLBAが30年構築してきた未来を設計するコンサルティングの内容を含んでいます

<特典をまとめると>

| | | |
|--------------|----|----------|
| 国際認定講座 | 定価 | ¥770,000 |
| バイタミックス | | ¥77,000 |
| ローズムージー講座 | | ¥27,000 |
| 検定対策問題集 | | ¥4,400 |
| SNSマーケティング講座 | | ¥88,000 |

合計 ¥966,400 →2月25日迄 申込入金

5名様限定 ¥385,000

*定員になりましたら締め切らせていただきますので、ご希望の方は、お早めにお申込みください。
*割引受講料の価格に関しましては、受講する場合も、しない場合も、口外しないようお願いいたします。

◆お申込みはこちらより <https://jlavuxsu.mykajabi.com/offers/BzbPRrHK/checkout>



ローヴィーガン食スペシャリスト&認定校取得 3月生スケジュール

| 目的 | 課題への 取り組み内容 | マイスター オンライン 20:00~21:00 | 認定校講座 オンライン 20:00~21:00 | オンライン内容 |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|
| 学ぶ ローフードの基礎 | 自己紹介・コミット | 3月27日 | | スタートセッション・自己紹介 講座の取り組み方・課題の提出の仕方 |
| | 2級レッスン1・2 | 4月 3日 | | 2級レッスン1・2サポート |
| | 2級レッスン3・4 まとめ課題・キッチンヒーラー | 4月10日 | | 2級レッスン3・4サポート 2級まとめ課題・キッチンヒーラー課題 |
| 理の創作術 ローフード料 | 準1級レッスン1・2 | 4月 17日 | | 準1級レッスン1・2サポート |
| | 準1級レッスン3・4 準1級まとめ課題 症例について | 4月24日 | | 準1級レッスン3・4サポート 準1級まとめ課題 1級症例について |
| 伝える ローフードを周りに人に | 1級レッスン1・2料理 1級症例スタート | 5月 1日 | | 1級料理レポート1・2 症例スタート |
| | プチ断食、 パーティー企画・実践 | 5月 8日 | | 症例者への意図 プチ断食・パーティー企画・実践 |
| | スプラウト育成 症例者へのサポートの会話 | 5月 15日 | | スプラウト育成・ 症例者へのサポートの会話・症例まとめ |
| | 1級まとめ問題 | 5月 22日 | | 1級まとめ問題 |
| | 検定試験 | 6月 4日 13:00~15:00 | | 検定試験 |
| 独自の 基本 概念 ブランド | 自分の方向性を明確にする | | 7月12日 7月19日 20:00~21:30 | スタートセッション 創造思考・チームの創発 会話のマネージ・課題への取り組み方 |
| | 10days・オープン披露発表 | | 7月16日 | 11:00~14:30卒業生のプレゼンを見る |
| 課題への取り組みの実践を通して 独自のブランドを創作する | 認定校課題① | | 7月26日 | 認定校課題① |
| | 認定校課題② | | 8月 9日 | 認定校課題② |
| | 認定校課題③ | | 8月23日 | 認定校課題③ |
| | グローバル10days | | 8月27日 | 11:00~13:00 ワークショップ開催 |
| | 認定校課題④ | | 9月 6日 | 認定校課題④ |
| | 認定校課題⑤ プレゼン資料創作 | | 9月20日 | 認定校課題⑤ |
| | 認定校課題⑥レジュメ創作 | | 10月 4日 | 認定校課題⑥ |
| 市場に出す | プレゼン資料完成 | | 10月 15日 11:00~15:00 | グローバル10daysスタートセッション オープン披露発表 完了セッション |

第8期ローヴィーガンパティシエ オンラインスケジュール

| | 課題への取り組み内容 | オンライン日程 20:00~21:00 | オンライン内容 |
|----|--|------------------------|---|
| 1 | 理論レッスン1動画を見る コースへのコミットシート | 5月30日 | ローヴィーガンパティシエ スタートセッション 全体の説明・学び方 |
| 2 | 理論②③動画を見る 材料をそろえる 課題レポート① | 6月 6日 | 理論②③ ロースイーツで使う甘味料 結合剤について |
| 3 | 実技①ローケーキの基本 デコレーションケーキの基本 | 6月13日 | 実技①ローケーキの基本 デコレーションの基本 |
| 4 | 実技②チョコレートチャイケーキ | 6月20日 | 実技②2色のフィリングケーキ 様々な応用 |
| 5 | 実技③カスタードプリン マンゴープディング 実技④ローアイスクリーム | 6月27日 | 実技③ゲル化剤の違い 実技④ローアイスの基本 |
| 6 | 実技⑤ジャーマンチョコケーキ 実技⑥Rawロールケーキ | 7月 4日 | 実技⑤スポンジ風ケーキ 実技⑥ふんわり感ケーキ |
| 7 | 理論④カカオ テンパリングについて 実技⑦ローチョコレート 実技⑧ショートブレッド/Rawマカロン | 7月11日 | 理論④カカオ・テンパリング 実技⑦ローチョコレート 実技⑧ローフードで作る クッキーの基本 |
| 8 | 実技⑨クレープ・ グラノーラ・ドーナッツ 実技⑩アップルタルト 独自性のリサーチ・探求 | 7月18日 | 実技⑨ディハイドレーターを 使ったロースイーツ 実技⑩タルトの基本 独自ブランドのコンセプトを決める |
| 9 | 独自性ブランド作品創作2品 | 8月 1日 | 独自ブランドサポート チームコンセプトの創作 |
| 10 | 独自性ブランド作品創作1品 チーム作品2品創作 | 8月15日 | 独自ブランドサポート チーム課題をどのように市場に出すか |
| 11 | 独自ブランド完成 プレゼン資料・レジュメ作成 | 8月29日 | 独自ブランド・プレゼンサポート チーム課題を市場に出す準備 |
| 12 | 独自ブランドプレゼン練習 | 9月 12日 | 独自ブランドプレゼン練習 チーム課題プレゼン練習 |
| 13 | チーム課題最終まとめ | 9月26日 | 独自ブランドプレゼン練習 チーム課題プレゼン練習 |
| | プレゼン資料完成 | 10月15日 12:00~15:00 | オープン披露発表 (オンライン) |

以降のスケジュールは決まり次第ご案内していきます。