

NPO法人グレインズ・イニシアティブは

「Cultural Creative」を合言葉に、

“食”を通じて新しい文化、価値を創造する人材育成を目指しています。

グレインズ・イニシアティブ、Organic CC' Cookingの趣旨に賛同いただける方は全て「Cultural Creatives(文化創造者)」と言えます。
自ら学んだ知見によって自分にとっても、社会にとっても、地球にとっても持続可能なより良い生活を創造する、
そんな文化創造者の輪を広げることを目的としています。

現在は、「Cultural Creative(文化創造)」を実践できるOrganic CC' Cooking Meister資格、Organic CC' Diet Meister資格を筆頭に
Organic food Meister資格、磁性鍋Meister資格を発行し、「Cultural Creatives」の輪が広がっています。

Organic CC' Ciiiking(文化創造調理)のエキスパート

Organic CC'Cooking Meister

Organic Cultural Creative Cooking Meister

Organic CC' Cookingの調理ノウハウを習得した調理のエキスパートとして、
料理教室講師や特許調理を活かしたビジネスを展開できます。
また、Organic CC' Cooking講師として、保育食事業や介護食事業などへ、
職業の斡旋も受けられます。

CC' Diet(文化創造理論)のエキスパート

Organic CC'Diet Meister

Organic Cultural Creative Diet Meister

Organic CC' Cookingの理論を習得したエキスパートとして、
料理教室講師や特許調理を活かしたビジネス以外にも
食事療法やレシピ開発などにも活用できる資格です。

Organic CC' Cooking Meister、Organic CC' Diet Meister資格保持者は、
NPO法人グレインズ・イニシアティブの顧問医や顧問管理栄養士の知見も活用し、様々なビジネスに活かすことも可能です。

オーガニックフードの基礎を知る

Organic food Meister

オーガニックフードの基礎を理解し、

サステナブルな食のあり方、食を取り巻く様々な生活様式などを具体的に実践できる認定資格です。

磁性鍋の特製を活かした調理ができる

磁性鍋 Meister

磁性鍋の仕組みを十分に理解し、
特製を活かした調理ができる認定資格。
取得者には磁性鍋を
特別価格で購入・販売できる特典もあります。

人の健康を育む食の基本“穀物”を学ぶ

Grain Meister

穀物に関する正しい知識、
有機穀物生産者の保護・育成、
現代の食文化にマッチする特許レシピを含む調理法の
三つを総合的に習得したことを認定する資格です。

幼児～小児のための食を学ぶ

育てる食 Meister

妊娠・出産・子育てに特化し、
保育士や調理師、栄養士の方などが
オーガニック給食に役立てることのできる資格。
子育て中の全ての方に有用な資格です。