

【プロフィール】

松崎 恵理 (まつぎき えり)

【プロフィール】

一般社団法人日本栄養検定協会代表理事、博士（栄養学）、料理家、日本ガストロノミー協会理事、Yahoo!オーサー、日本栄養・食糧学会会員、慶應義塾大学卒業。

栄養士養成校にて「統計学」の非常勤講師。エイチ・アンド・ビー 株式会社代表取締役、1級麹ソムリエ。

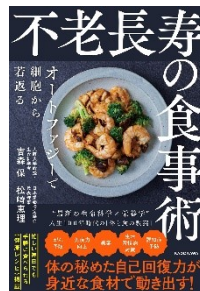
LE CORDON BLEU（代官山校）料理課程を主席で卒業。菓子課程を修了しグランディプロム取得。Paris Ecole Ritz Escoffier 短期クラス修了。



多くの人が栄養学の基礎知識を学ぶことができるよう、日本栄養検定協会を設立し普及に努めている。また、最近「認知症研究の第一人者が教える脳がよるこぶスープ」「不老長寿の食事術」を出版するなど、アンチエイジングをテーマにした食事法の提案やガストロノミーの観点からの美味しい食事について、また和食調味料の基本である麹に関する講演・セミナーも行う。

【書籍】

- ・「不老長寿の食事術」KADOKAWA（大阪大学教授 吉森保先生との共著）
- ・「認知症研究の第一人者が教える脳がよるこぶスープ」アチーブメント出版（認知症薬アリセプトを開発した杉本八郎先生との共著）
- ・「ホントによく効く正しい油の選び方、使い方」日本文芸社（現麻布大学教授 守口徹先生との共著）



【TV・雑誌、他】

- ・TV朝日「おかずクッキング」雑誌に栄養コラム執筆（最終回まで）
- ・毎日新聞マンスリーカレンダーにレシピ掲載（2024年7月～）
- ・ユーキャン「介護食コーディネーター講座」「離乳食・幼児食コーディネーター講座」作成
- ・料理研究者としてNHKひるまえほっと出演
- ・山田養蜂場様、日清食品様、マルコメ（味噌）様、他にレシピ多数提供。
- ・東京ドームホテル内の4か所のレストランのスマートミール（「健康な食事・食環境」コンソーシアム認定）のレシピ作成のコンサルティング。