一般社団法人健幸美食協会
～会員規約～

本規約は定型約款として、契約の内容になりますので必ずお読みになり、ご承諾の上お申込みください。

1.用語の定義

「協会」・・・ 一般財団法人健幸美食協会のことをいいます。
「無添加発酵料理マイスター講座」・・・最短3ヶ月から(10回)で修了する講座のことをいいます。
「体験会」・・・無添加発酵調味料教室を体験していただくために、参加することができる講座のことをいいます。
「インストラクター講座」・・・無添加発酵料理マイスター講座を修了した方が受講できる講座。レシピ等教えることができるようになる講座のことをいいます。
「ベーシック講座」・・・無添加発酵料理マイスター講座をお申込みされた方が参加できる毎月開催される講座のことをいいます。
「季節の手仕事レッスン)」・・・どなたでも受講できます。
「わくわくレシピ」・・・協会が運営するレシピサイトのことをいいます。
「健幸美食倶楽部」・・・協会が運営する通販サイトのことをいいます。
「chikyu no mori(地球の森)」・・・協会が運営するコミュニティのことをいいます。

2.受講資格

[無添加発酵料理マイスター講座]
・小学4年生から年齢を問わず、ご受講いただけます。
・申込みに際して、氏名、住所、電話番号、生年月日の登録が必要です。
・以下の場合は、いったん受講された後でも以後の受講をお断り、または退会していただくことがあります。 その場合の清算については、9.契約と解約の2)お支払後の申込みの解約に準じます。
(1)共同作業が困難であると判断させていただいたとき。
(2)レッスンにおいて、ほかの方のご迷惑になる行為と協会が判断したとき。

(3)再三の注意に関わらず、協会ルールを守っていただけないとき。
(4)著しく、食べものを無駄にする行為がみられたとき。

[ベーシック講座]
・無添加発酵料理マイスター講座をご受講された方と、受講された方のご家族(子と親＝１親等内)とご一緒にご受講いただけます。
・レッスン料はお一人様あたり12,000円(塩麹/料亭味噌)もしくは8,000円(その他調味料)とさせていただきます。
・調味料のみの場合も同料金、お料理のみの場合は6,000円とさせていただきます。
・原材料や送料の高騰によりレッスン料は改定される可能性がありますことをご了承ください。
・ご家族が参加される場合は、調味料をお一人で作ることができることが条件になります。
・2人目以降のお料理のみの追加料金は1,000円となります

3.料理教室のレッスン内容と使用する食材について
・レッスン内容で扱う食材につきましては、講師へお問い合わせください。食物アレルギーをお持ちの場合、あるいは体調により食べられない食材がある場合、事前にお知らせください。 食材の代替や器具の使い分けなど個別の対応は行っておりませんのでご了承下さい。
・食材のお持込みはご遠慮ください。食物アレルギーを理由とする場合も、お持込みはお断りいたします。
・アルコール類のお持込みは禁止いたします。
・季節や天候による仕入れの状況によっては、食材が変更になる場合がございますのでご了承ください。

4.レシピの取り扱いについて
・ご契約いただいた講座のレシピを、ご受講日当日にお渡しいたします。
・レシピを無断で複写・複製(コピー)することは、著作権法上禁じられています。
・レシピの内容を協会の許可なく、ホームページ、ブログ、SNS等、媒体を問わず、掲載すること、また譲渡は固く禁じます。
・協会が提供するレシピ、資格名、講座名の著作権を遵守し、私的利

用、二次利用の一切を禁じます。
・レシピを改訂し使用することを禁じます。
・レシピを紛失された場合は、指定の価格で購入いただけます。
・競業禁止 競合する事業を経営し同種、類似の事業をおこなってはならない。

5.料理教室を受講される際の注意事項

1)開始時間に遅れずにご参加お願いします。遅れて入られる場合は必ず、教室の電話又は講師の携帯電話にご連絡をお願い致します。
2)衛生管理上、次の注意事項を守ってください。
・教室ではエプロンを着用し、ハンドタオルをご持参下さい。
・長い爪はゴム手袋、長い髪はまとめて、アクセサリーは外していただきます。
・体調が優れない場合、受講いただくことはできません。欠席(キャンセル)のご連絡をお願いします。お客様に安心安全にご受講いただくため、ご理解とご協力をお願いいたします。
・料理をお持ち帰りされる場合は、ご自身の責任で管理をお願いいたします。必ず当日中にお召し上がりください。持ち帰り後の料理につきましては、協会は責任を負いません。季節や料理内容によっては、持ち帰れない場合があります。なお、お持ち帰りの容器はご自身で持参をお願いいたします。ラップや袋もご持参ください。
・ペットを連れての入館、入室はお断りいたします。
3)安全管理上、次の注意事項を守ってください。
・お申込みいただいたクラスへの受講資格がある方のみ参加できます。
・レッスンが終わりましたら時間厳守で速やかにご退出お願いいたします 。
・料理教室は全館禁煙です。
・ご自身の包丁など刃物類の持込みは禁止いたします。
・レッスン中のけが、やけどに十分ご注意ください。教室内で発生したけがや事故による損害は、明らかに協会の過失による場合を除き、責任を負いません。
・貴重品はご自身で管理してください。紛失、盗難、破損等が生じた場合も、協会は責任を負いません。
4)そのほか
・気象災害ややむを得ない事情、講師の体調不良によりレッスンを中止

させていただく場合があります。
その場合、ご出席予定の方へLINE、携帯電話番号へのメッセージまたは電話で連絡させていただきます。
・教室内における携帯電話での通話はご遠慮ください。
・講師のデモンストレーション及びレッスン中の撮影、録音をされる場合は担当講師へ確認をお願いいたします。完成した料理を撮影することは構いません。
・教室内での営業行為、宗教・団体等への勧誘行為は禁止いたします。
・教室に予告なく取材や撮影が入ることがあります。実習の妨げにならないよう十分に配慮いたしますので、ご了承ください。なお、お顔を撮影されては困るという方はお申し出ください。

6.無添加発酵料理マイスター講座の予約日変更及びキャンセル規程
・食材等の仕入都合上、3日前からの予約日変更及びキャンセルの場合は、3,000円をご負担いただいております。
・4日前までの日程変更は公式LINEの予約フォームより可能です。
・3日前からの日程変更およびキャンセルの場合は、公式LINEより個別メッセージまたは講師へ直接ご連絡をお願いいたします。
・なお、気象災害や公共交通機関の遅延等による場合に関しては、この限りではありません。

7.お振替サービス(無添加発酵料理マイスター講座のみ)
・申込みいただいたクラスについて、ご都合がつかない場合は振替をご利用いただけます。
・振替有効期間は2年です。欠席(キャンセル)された場合、同じ学習内容に限り、振替えて受講いただけます。有効期間を経過した場合は、変更サービスをご利用いただけません。
・妊産婦の方(妊娠中および産後1年未満)の支援のため、該当される方から申請があった場合は、有効期限を2年延長いたします。

8.契約と解約
1) お支払い前の申込みのお取消し
・期限までにお支払いいただけない場合、申込みを取消させていただきます。
・会費をお支払いいただく前に申込みを取消される場合は、担当講師ま

でご連絡ください。
・お申し込みから1週間以内に初回のご入金をよろしくお願いいたします。
2) お支払い後の申込みの解約
・お支払いいただいた後に、申込みを解約される場合は、担当講師までご連絡ください。
・請求金額から解約手数料および振込手数料を差し引いた金額をご本人様名義の銀行口座に返金いたします。
・解約手数料は、電話で解約のご連絡をいただいた日数により、下記いずれかの手数料を適用いたします。

[無添加発酵料理マイスター講座]
・初回講座の14日前までは解約手数料をいただきません。
・初回講座の13~3日前は受講料の10%を解約手数料とします。
・初回講座の2日前~開講当日以降は返金いたしません。ただし、転居妊娠と出産・病気の事情がある場合のみ、解約申請手続きをしていただいたうえで、申請書到着日の翌月以降の残金の20%を解約手数料とし返金します。過去の未受講分は返金対象にはなりません。

[ベーシック講座・特別講座(季節限定料理レッスン)]
・開催日の3営業日前までは3,000円(税込)をキャンセル料とします。
・開催日当日は全額となりますので、お早めのご連絡をお願いいたします。

9.個人情報の管理について
・料理教室のお申込みや資料請求の際にお伺いする氏名、住所、電話番号などの個人情報は、流出がおきないように責任者を定め、十分な管理を行っております。利用目的(講座日程変更等のご連絡、料理教室パンフレット送付、その他協会の関連情 報のお知らせ)を逸脱して個人情報を利用したり、第三者に提供することはありません。協会のホームページに掲載しているプ ライバシーポリシーに従った取り扱いを行います。
・届出内容(氏名、住所、電話番号、その他)に変更があった場合には、速やかに協会にメールでご連絡ください。ご連絡がない場合は、協会からのご連絡ができないことがあるなど、お客様がサービスを受ける際に支障があっても責任を負いかねます。

・料理教室で一緒になった方の氏名や連絡先をお問い合わせいただきましてもお答えできませんので、ご了承ください。
・お客様間での電話番号、メールアドレス、LINE等の交換には、責任を負いかねます。ご自身の責任で十分にご注意ください。
・お客様あてに料理教室のパンフレットや新しいご案内などをお送りすることがあります。不要な場合はお申し出ください。

10.その他

・インストラクター講座希望者の方は、無添加発酵料理マイスター取得後インストラクター講座受講に進めます。
・ワクワクレシピサイト閲覧について
お申し込みから3ヶ月は無料でご覧いただけます。それ以降は有料chikyu no moriにて閲覧いただけます.
・本講座受講期間中、受講した調味料の再受講が可能です。ベーシック講座にて受講可能です。
・材料の購入について
京都校サロン・東京校サロンにてご購入いただけます。また健幸美食倶楽部からご購入いただけます。
・ディプロマ授与
無添加発酵料理マイスター講座全受講修了者に授与されます。
・ネームプレート授与
無添加発酵料理マイスター講座修了者に授与されます。

11.　規約の変更について

・本規約は、必要に応じて随時変更することがあります。この場合、速やかに変更事項をお客様に通知します。
・本規約は、2025年6月以降から適用となります。

2025年5月12日現在

一般社団法人 健幸美食協会 代表理事 田中ひとみ
[京都本部] 〒600-8028 京都府京都市下京区寺町通松原下る植松町703番地4

075-202-7662

［東京校］〒150-0012 東京都渋谷区広尾5丁目3-17