

未来の“食べる”を明るくする これまでにない食の育成事業を始めます

Fun (楽しさ・おいしさ) × Ease (食べやすさ) = Funease (楽しくおいしく、誰もが食べやすい!)

Funease Cooks Port

一般社団法人 社会福祉調理師協会

Fun Eating for ONEs たの ~”楽味しく食べる”をすべての人に~

医療でも重視される「楽しく食べる」ことを、
ハンディや病気によってあきらめてしまう人を少しでも減らしたい。
そんな食の道ツナギストの信条から、新しく協会を立ち上げます!

「ファニーズ・クックス ポート」とは…

“生命の維持を担う〈医療〉”

“生活の質を支える〈介護〉”

“誰もが最期まで欠かせない〈食〉”

3つの分野がお互いの知見をシェアすることで、
すべての人に、より安心して豊かな食環境を実現し、
QOLの向上を目指すチームです。

「嚥下食/普通食」という概念や枠組を外し、
食の重要性から、
今と未来の“食べる”にアプローチします!



Funease Cooks Academy 開講!

調理師が嚥下食・介護食を普通食の一環として捉え、
医療や介護の基礎知識を学ぶことで、
食の可能性や選択肢は大きく広がります。
調理師だけでなく、在宅などで食事を作るご家族や
ヘルパーなどにも役立つ技術や知識が学べる、
「ファニーズ・クックス アカデミー」を開講予定です。



Coming soon!

“医療、介護福祉、調理”の
3分野のプロによる
講義と実習を
パッケージで習得可能!

- 講師陣 -

調理師 (嚥下対応経験4年以上)
歯科医師 (専門医)
介護福祉士 (指導者)
管理栄養士 (在宅サポート)

食の道ツナギスト公式サイト
コラムページにて、準備情報発信中!!
www.tsunagist.jp



食の道ツナギスト 代表 加藤 英二

30年にわたるシェフ業の傍ら日本の食に問題意識を持ち、独自の活動を展開。医療や介護を学び開発した、摂食嚥下障がいに対応するランチ「スラージュ」が各界から注目され、講演や実習を通してその知識と技術を広めている。

