

一般社団法人 SALUTE・健康増進イタリア料理協会

2023 年度(令和 5 年 4 月 1 日～令和 6 年 3 月 31 日)

事業報告書

1. 協会概要

法人名：一般社団法人 SALUTE・健康増進イタリア料理協会

所在地：千葉市美浜区打瀬 3 丁目 1-3 ブエナテラーサ A-203 号

設立：2023 年 3 月(代表理事：中村浩子)

目的：「楽しく SALUTE(乾杯)しながら、美味しいイタリア料理で健康に」の理念のもと、薬膳理論に基づいたイタリア料理を通して健康増進を図る活動を行っています。

東洋医学・西洋医学のエビデンスを取り入れた健康増進イタリア料理の普及・啓発、講座・食事会・レシピ配布などを実施しました。[\(SALUTE・健康増進イタリア料理協会\)](#)

2. 2023 年度の主な活動内容

当協会は「健康増進イタリア料理」をテーマに、次のような活動を行いました。

2-1. イベント講座・食事会の開催

- 季節ごとの 食養生講座付き食事会 を実施し、薬膳理論を活用した料理と健康の関係について情報提供。
- 春夏秋冬それぞれに応じた 講座付き食事イベント を開催し、継続的な会員交流および健康の意識啓発を図りました。

2-2. 料理講習会・技術共有

- 会員向け・プロ向けの 料理講習会 を開催し、イタリア料理の技術と健康増進を組み合わせた調理法を学ぶ機会を提供。

2-3. レシピ・情報提供

- 健康を意識した 季節の食養生レシピと症状別対策レシピ を会員に配布し、日常生活で役立つ食と健康の実践方法を共有しました。

2-4. 外部との連携

- 外部イベントや関連学会などとの連携を図り、協会の理念を広く発信しました。
-

2023 年度 活動内容

1) SALUTE キックオフ懇親会(2023 年 7 月)

- 会員や理事、入会検討者を対象に懇親会を開催し、ネットワーク形成と会員間交流を促進した。
 - 会場:リストランテ・アクアパツツア(千葉)
 - 会費に料理・ドリンクを含む食事交流会形式で実施。([SALUTE・健康増進イタリア料理協会](#))
-

2) SALUTE 主催の第一回料理教室

- 協会として初めての料理教室を実施。
 - 健康増進をテーマに、基本的な「健康増進イタリア料理」の技術・知識を共有。
 - 参加者にとって実践的な調理技法の学びの場となった。([SALUTE・健康増進イタリア料理協会](#))
-

3) 健康増進イタリアン・ランチ in 大分県別府市・鉄輪温泉(2023年11月11日)

- ・「世界イタリア料理週間2023」イベントとして開催。
 - ・駐日イタリア大使館の後援を受けた公式イベントとして実施。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)
 - ・自噴温泉蒸気を使った調理法(地獄蒸し)を取り入れた料理を提供。
 - ・東洋医学・西洋医学の食材・調理理論を活かした健康視点のイタリアンを提供した。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)
-

4) 19世紀ベストセラー・レシピによる健康増進イタリアン・ディナー(2023年11月14日)

- ・駐日イタリア大使館後援のもと、19世紀発の伝統的レシピをアレンジしたディナーを実施。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)
 - ・代表理事が関与した訳書(イタリア料理の古典)のレシピから厳選した料理を提供。
-

5) 食事会にイタリア大使館の後援決定

- ・2023年度の複数の食事イベントが、駐日イタリア大使館の後援・協力を得て実施された。
 - ・協会活動の公的な信頼性・国際的認知向上につながった。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)
-



活動全体のポイント(2023年度)

✓ 交流・啓発活動

→ キックオフ懇親会など会員交流を深めるイベントを開催。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)

✓ 料理技術・食養生の普及

→ 初期の料理教室開催や実践講座で、協会理念である「健康増進イタリア料理」を共有。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)

✓ 公的後援イベントの実施

→ 駐日イタリア大使館後援イベントとして食事会・ディナーなどを実施し、活動の外部発信力を高めた。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)

✓ 地域・食文化発信

→ 温泉地・食文化名所でのイベントを通じて、地域の食・健康文化とイタリア料理を結合した実演機会を提供。(SALUTE・健康増進イタリア料理協会)

3. 活動計算書(収支)

令和5年4月1日～令和6年3月31日(単位:円)

3-1. 経常収益

項目	非営利事業	その他の事業	合計
受取会費(24名分)	144,000	0	144,000
講座収益	183,500	0	183,500
技芸教授業(料理教室)	0	102,135	102,135
雑収入	3,000	0	3,000
受取利息	36	0	36
経常収益計	330,536	102,135	432,671

3-2. 経常費用

項目	非営利事業	その他の事業	合計
人件費	58,400	0	58,400
業務委託費	86,000	13,000	99,000

項目	非営利事業	その他の事業	合計
旅費交通費	72,279	0	72,279
日当	10,000	0	10,000
接待交際費	82,483	0	82,483
運営費	14,000	0	14,000
会議費	1,200	0	1,200
図書費	6,820	0	6,820
消耗品費	2,780	0	2,780
通信運搬費	1,100	0	1,100
管理費	404	0	404
会場費	0	13,000	13,000
水道光熱費	0	4,578	4,578
材料費	0	43,201	43,201
雑費	454	721	1,175
事業費計	335,920	74,500	410,420
管理費計	23,724	0	23,724
経常費用計	359,644	74,500	434,144

3-3. 経常収支

項目	金額
当期経常増減額	△1,473
当期正味財産増減額	△1,473
前期繰越正味財産額	205,406
次期繰越正味財産額	203,933

4. 財務運営に関する考察

2023 年度は総収益 432,671 円、総費用 434,144 円となり、△1,473 円の赤字 で年
度が終了しました。収益は講座・技芸教授業・会費が中心であり、費用はイベント実
施運営費が主な支出でした。来年度は収益基盤の強化と支出の効率化を図ること
で、健全な財務運営を目指します。

5. まとめ・今後の展望

協会は設立初年度として、講座・料理実習・レシピ提供・イベントなどを通じ、「健康増
進イタリア料理」の普及につとめました。今後は会員基盤の拡大、定期講座・オンライン配信の増強、企業・団体との共同企画の推進により、活動の幅と持続性を高めてま
いります。