

鹿児島フードコーディネーター カレッジ

第2期／5月26日(土)開講！



Table of Smile

【主催・企画運営・講師】

杉水流 直子

株式会社 Table of Smile代表
1級フードコーディネーター

【プロフィール・略歴】

短大卒業後、学校栄養士として食育と栄養管理に携わる。その後、外食企業にて8年間、フードコーディネーターとして、メニュー監修や撮影スタイリング、店舗コーディネート、販売促進などを担当。お客様に満足して頂くためには、料理だけでなく食空間も含めたトータルコーディネートの必要であると感じ、目に訴える「食の魅せ方」の大切さを実感する。2014年4月創業。

2013年 1級フードコーディネーター取得

2015年 フードコーディネーター全国サミット準グランプリ受賞

講師紹介

鹿児島でフードコーディネーターの資格を取得し、各方面で活躍されている皆さんです。



竹之内 薫

1級フードコーディネーター



寺地 貴子

2級フードコーディネーター



佐伯 榮子

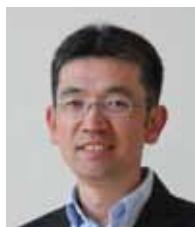
2級フードコーディネーター

鹿児島大学大学院農学研究科の研究室勤務ののち、垂水市にて特産品の新商品開発やデリバリーメニュー、体験レシピの開発等に携わる。現在は垂水市の休耕地を利用し、農産物を育て、その農産物を用いた加工食品を開発中。ジュニア野菜ソムリエ取得。

■2011年 鹿児島県新特産品コンクールにて「いんげんのポタージュスープ」奨励賞を受賞

大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、鹿児島サンロイヤルホテルへ入社。同ホテル内のセクションシェフを務めた後、東京・フランスの星付レストランで経験を積む。2013年に帰鹿し、2014年10月1日より西洋料理を主体とした料理教室と完全予約制フレンチが楽しめるお店「Table de Chic ターブル・ド・シック」をオープン。

フジテレビ制作アシスタント・デスクを経て、KTS鹿児島テレビにて情報バラエティ番組・県政番組のディレクターとして23年勤務。退社後、e-fプランニングを設立。鹿児島から関東へのメディアコーディネート・商品提案・販路開拓支援を行っている。DEAN&DELUCAや、クルーズトレインななつ星の食材コーディネーターを担っている。



池上 知成

2級フードコーディネーター



芝 香織

3級フードコーディネーター

日置市吹上町出身 鹿児島大学農学部卒業後(株)シジーシージャパンにてPB(プライベートブランド)商品の商品開発、仕入れ、開発輸入担当を務める。その後、片岡物産(株)マーケティング部にてコーヒー、紅茶、チョコレート、輸入菓子等の嗜好品ブランドマネージャーを務める。2010年帰郷後、現在商品開発のコンサルタント及び食品包装資材の販売を行う。

故郷、徳之島の特産物の素晴らしさに触れたのをきっかけに食の仕事に携わるようになる。鹿児島郷土料理マイスター講座のアシスタント及び講師鹿児島女子短期大学「フードコーディネート論」非常勤講師を努める傍ら、徳之島の味を提供するお店「キッチンおんまとべ」を2017年オープン。



大脇 裕美

3級フードコーディネーター

チアリップル代表。行政の中小企業支援窓口において、特許や商標、ノウハウといった知的財産の活用を活かした事業展開を推進する部署に長く携わった後、独立。中小企業と伴走しながら、商品開発やプランディングに携わる。食の6次産業化プロデューサー(レベル3)。事業支援コーディネーター。