



### 竹之内 薫

1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後、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」奨励賞受賞。



### 寺地 貴子

1級フードコーディネーター

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。



### 池上 知成

2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)シージージャパンにて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。



### 佐伯 榮子

2級フードコーディネーター

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つつ星の食材コーディネートを担っている。



### 岩佐 卓史

2級フードコーディネーター

1973年北海道函館市生まれ 長崎県立大学経済学部卒業後ハウスステンボス(株)に入社。迎賓館内高級フレンチレストラン「エリタージュ」にて勤務。2005年山形屋グループ(株)クーダイニング入社。ドルフィンポート「ポルトカーサ」支配人、「ミディソレイユ」支配人、クーズカフェ店長を経て2017年より山形屋「ピストロ ルドーム」支配人。鹿児島では全てのお店のオープニングに携わる。



### 大脇 裕美

2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、商品開発やブ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。



### 芝 香織

3級フードコーディネーター

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」非常勤講師を務める傍ら、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。



撮影スタイリング実践

## 受講申し込み

- ◆募集人数:10名
- ◆対象:フードコーディネーターの仕事に興味がある方(有資格者・資格取得希望者問わず)
- 鹿児島の食について深く学ぶ意欲がある方
- 全回出席できる方
- ※年齢制限はありません。

◆講座料金(全5回) 48,000円(税込) ※学生は5,000円引

### ◆応募方法 【締め切り/5月17日(金)必着】

「鹿児島フードコーディネーターカレッジを受講したい理由・鹿児島の食について思うこと」を、A4用紙1枚程度にまとめて(書式は自由)、氏名・住所・電話番号・メールアドレス・年齢・職業(学校名)を添えて、下記へご郵送下さい。選考の上決定とし、5月20日までに結果をご連絡いたします。

### ◆申込書郵送先

〒892-0821 鹿児島市名山町9-15 markMEIZAN 203号  
株式会社 Table of Smile

※この講座は、資格を取得できるものではありません。  
※各回のランチ店については、受講決定者の方にのみお伝えします。  
※ご不明な点やお問い合わせは、090-9588-8673:杉水流(すぎづる)へお電話下さい。  
※料金は前払いです。受講決定されたあと、やむを得ず欠席される場合は返金いたしませんので、予めご了承下さい。