

フードコーディネーターカレッジ 2019

5月25日(土)開講

カリキュラム (全5回)

●すべてランチ付き! 学びの一環として食べ歩きを行います!

1 5月25日(土) テーマ: 飲食店プロデュース 場所: markMEIZAN

9:30~16:30

- 開講式
- 私のフードコーディネーターの歩みと、今求められること (杉水流)
- 夢だったお店をオープンするまでとしてからの変化 (芝)
- 感謝して楽しむ、積極的に感動する志から生まれる新規オープンのレストラン (岩佐)
- 新しい飲食店を考える (ワーク)

2 6月8日(土) テーマ: 商品開発 場所: markMEIZAN

9:30~16:30

- 料理人としての商品開発と食べ方提案 (寺地)
- パッケージと役割 流通形態や表示義務の変化 (池上)
- 販路拡大を目指すメディア活用 近年の商品トレンド (佐伯)
- テーマ食材を基に商品企画を実践 (ワーク)

3 6月22日(土) テーマ: 商品開発 場所: 天文館SOMETHING

9:30~16:30

- 町ぐるみの商品開発と知的財産について (大脇)
- 鹿児島大隅半島の食材とそれを活かした商品開発 (竹之内)
- 食をテーマにしたイベント企画 (杉水流)
- 商品企画を深める (ワーク)

4 7月6日(土) 南九州市&枕崎市 食材ツアー

鹿児島中央駅集合 9:00~16:30

特産品の生産と加工について現場見学と体験を実施。
鹿児島産食材と商品開発について学びます。

5 7月20日(土) テーマ: 撮影スタイリング 場所: markMEIZAN

9:30~16:00

- プロカメラマンとの撮影スタイリング実践
- 修了式

鹿児島産の食材を活かした商品開発やレストランの新メニュー開発が盛んになってきている近年、鹿児島でもフードコーディネーターの需要は高まってきていると感じています。

フードコーディネーターの仕事はとても幅広く、コーディネーターの数だけ得意分野があるといっても過言ではありません。

- **フードコーディネーターに求められているものは何か。**
- **どんな仕事や、やりがいがあるのか。**
- **鹿児島にはどんな食材や食文化があるのか。**

多岐にわたるフードコーディネーターの仕事を具体的に学び、感性を磨き、鹿児島の食について知識を深めることを目的として企画したTable of Smileのオリジナルカリキュラムです。

- ◆ **美味しいものは、ワクワクしないと生まれない。**
- ◆ **美味しいものは、感動と共に提供してこそ心に刻まれる。**

それを受講される皆さんにお伝えしたいと考えています!

- **フードコーディネーターの仕事に興味がある方。**
- **鹿児島の食について深く学ぶ意欲がある方。**

年齢制限はありません。お申し込み、お待ちしております!



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が必要であると感じ、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

