

第5期 / 5月20日(土)開講

鹿児島フードコーディネーターカレッジ2023

鹿児島の食をもっと魅力的に!

ワクワクするような美味しいものを生み出すコツや、さらに高めていくための考え方を学ぶ講座です。盛り付けや撮影のコーディネート術も実践で学びます。

Table of Smileオリジナルのカリキュラム。

暮らしや趣味、仕事など、フードコーディネーターを活かせる場面はたくさんあります。

多岐にわたるフードコーディネーターの仕事の具体的な学び、感性を磨きませんか?

※土曜日開講は今期で最後になる予定です。来年度以降は平日開催を検討中です。



1 5月20日(土) テーマ:フードコーディネーターとは?

講師は鹿児島の各方面で活躍されている皆さんです。

10:00~15:00

場所:Garden Kitchen Studio 鹿児島市上谷口町1140-1

- 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)
- 撮影スタイリングのポイントを学ぶ(杉水流)
- 麴をテーマにしたお料理の盛り付けレッスン&ランチ(中原)
- 記憶に残る食のイベント企画(杉水流)



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、体験レシビの開発等に携わる。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。

2 6月3日(土) テーマ:商品開発と飲食店プロデュース

10:00~16:00

場所:Mark MEIZAN 鹿児島市名山町9-15

- 町ぐるみの商品開発と知的財産について(大脇)
- これからの飲食店プロデュースに必要なこと(岩佐)



大脇 裕美 ●チアリップル 代表
●1級フードコーディネーター

県内企業の技術発掘や地域ブランドの推進の知的財産活用支援に長く携わった後、独立。商品開発やブランド戦略、新しい販路開拓など一次産業や中小企業支援に従事するほか、地域の生活拠点づくりや地域食堂のサポート、食文化の掘り起こしなど地域づくりの中間支援人材としても活動中。

3 7月1日(土) テーマ:撮影スタイリング

9:30~17:00

場所:Garden Kitchen Studio

- 撮影スタイリング実習

実習例



4 7月8日(土) 食材ツアー

9:30~17:00 桜島フェリー乗り場集合

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。(竹之内)



岩佐 卓史 ●株式会社ベルグ営業次長
●1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「エリターージュ」にて勤務。2005年山形屋グループ(株)クーダインニング入社。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2015年より山形屋「レストラン ルドーム」支配人。鹿児島県では全てのお店のオープニングに携わる。



中原 ゆかり ●2級フードコーディネーター

霧島市牧園町に生まれ育ち、鹿児島市で子育てをしながら介護施設やカフェで調理師として10年働く中、食の大切さや麴の素晴らしい魅力に出会い上級麴士の道へ。日本に昔から伝わる「麴」「発酵」の文化を多くの皆様の食卓に美味しく、彩り良く取り入れて頂くお手伝いがしたいという思いから 2019年「Yukari Hakkou Gohan」を創業し、現在自ら起こした麴を使い発酵教室を主宰。

全4回・美味しいランチ付き!

主催・企画運営・講師



杉水流 直子
(株)Table of Smile 代表
1級フードコーディネーター



Table of Smile
【プロフィール・略歴】
学校栄養士と外食企業でのメニュー開発や販売促進を経験したのち、2014年に創業。現在は鹿児島の食の魅力を高めようと、地域のブランディング事業やイベント企画、飲食店の立ち上げやメニュー開発、新商品開発に携わる。
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

- ◆募集人数:8名
- ◆対象:フードコーディネーターの仕事に興味がある方
鹿児島県の食について学ぶ意欲がある方
全回出席できる方 ※年齢制限はありません。

◆講座料金(全4回) / 講座代・ランチ代・撮影代・バスツアー代含む
48,000円(税込) ※学生は3,000円引き

◆QRコードから必要事項を記入 申込〆切
の上、お申し込みください。

5月10日(水)

※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。

受講
申し込み

