



受講
申し込み

申込〆切
5月15日(水)
〈先着順〉

◆募集人数:12名

◆対象:フードコーディネーターの仕事に興味がある方
食の魅せ方やプロモーションの取り組み方について学ぶ
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
55,000円(税込) ※学生割引 50,000円(税込)

◆QRコードから必要事項を記入の上、お申し込みください。



※この講座は、資格を取得できるものではありません。

※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。

※料金は事前振込です。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。

鹿児島フードコーディネーターカレッジ2024

鹿児島で活躍されている講師の皆さん

多くの現場を経験してきたからこそ話せること、伝えられることがあります。
ぜひカレッジに参加して、生の声をお聞きください。



Table of Smile



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。



大脇 裕美

●1級フードコーディネーター

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。



岩佐 卓史

●1級フードコーディネーター

1973年北海道函館市生まれ
ハウステンボス(株)迎賓館内高級
フレンチ「エリタージュ」にて勤務。
2005年から山形屋グループのパート
カーサ、メディアソレイユの支配人を務
め、2017~2024年3月まで山形屋
7階レストラン ルドームにて支配人とし
て経営に携わる。



中原 ゆかり

●2級フードコーディネーター

介護施設やカフェで調理師として10
年働中、食の大切さや麴の素晴らしい
魅力に出会い上級麹士の道へ。
2019年「Yukari Hakkou Gohan」
を創業し、現在自ら起こした麴を使い
日本に昔から伝わる「麴」「発酵」の
文化を伝えるべく教室を主宰。



福永 真悟

●2級フードコーディネーター

日本料理調理技能士・日本さかな検
定1級の資格を持ち、魚食普及のため
のお魚教室の講師を年間多数務め
る。湧水町にある「お食事処はにわ」で
おいしい魚料理を提供しています。
ラジオ「フレンズFM762」第2月曜日
11:45~11:58「へい!いらっしゃい!
空たま お魚食堂」に出演。



野本 沙織

●3級フードコーディネーター

湧水町出身。家業のお茶(お茶の野本
園)と他の生産物や企業とタッグを組
みながら、関係人口を増やし、地域に
ぎてもらう仕掛け、自分の手で消費者
に届けることを続けている。現在は、地
元の住民と共に、新たな商品作りに取り
組んでいる。新商品開発コーディネ
ーター/食材ハンター/潜水士

1

第1回

3

第3回会場「Garden Kitchen Studio」



純白の白さにこだわった壁色と、雨の日も自然な色に照らす
高演色のライト。高さ5メートルの吹き抜けと大きな窓。自然
光と里山の風景を生かした撮影空間です。



撮影に適したシーンを演出するための小物類を取り揃えて
います。ナチュラル・モダン・シンプルなど、スタイリングの楽
しさと魅力を実感していただけます。

