

鹿児島で活躍中の 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。
カレッジに参加して、生の声をお聞きください。

1 5月25日(月) 担当



福永 真悟

●1級 商品開発
2級 フードプロモーション

鹿児島大学水産学部卒／いお・かごしま 魚食普及拡大推進協議会 企画運営委員／お食事処はにわ 代表 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多数務める。ラジオ「フレンズFM762」第2月曜日12:15~12:30「へい!いらっしやい!空たま お魚食堂」に出演中



竹之内 薫

●1級フードコーディネーター
(商品開発)

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。



田中 マキ

●1級フードコーディネーター
(商品開発)

飲食店での料理提供や保育園の食育に携わったのち、2024年霧島市に「朝ごはんと惣菜、弁当のお店 いつつみ」をオープン。生産者とのつながりも深く、選び抜いた食材で作るお料理が人気。鹿児島、霧島の野菜の美味しさを伝えたいと四季折々、旬に合わせて開発し、提供している。



池上 知成

●2級フードコーディネーター
(商品開発)

日置市吹上町出身 鹿児島大学農学部卒業後(株)シジシージャパンにてPB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嗜好品ブランドマネージャーを務める。2010年帰郷後、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。



芝 香織

●2級フードコーディネーター
(商品開発)

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。かごしま郷土料理マイスター講座のアシスタントに7年間従事。現在は奄美地方の郷土料理の講師を担当し、南日本放送の番組で「はじめての郷土料理」コーナーに出演中。

2 6月8日(月) 担当



寺地 貴子

●1級フードコーディネーター
(商品開発)

調理師専門学校を卒業後、鹿児島・東京・フランスのレストランで経験を積み、2014年に独立。昨年、紫原に完全予約制のフレンチレストラン「Belle France」を移転オープン。食の商品開発に携わる他、料理教室講師としても活動中。



岩佐 卓史

●1級フードコーディネーター
(レストランプロデュース)

大学卒業後、ハウステンボスホテルズへ入社。迎賓館に勤務し、国内外のVIPの接遇に携わる。2005年来鹿し、山形屋グループが運営するイタリアン・フレンチレストラン、カフェ等の支配人を歴任。2024年、食の未来を想い、水産系総合商社のグローバル・オーシャン・ワークスに転職。世界の食卓に最高品質のプリを届けることが目標。



佐伯 榮子

●2級フードコーディネーター
(フードプロモーション)

鹿児島県日置市伊集院町出身。フジテレビ「なるほど!ザ・ワールド」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。現在、鹿児島と東京を拠点に地元鹿児島の魅力ある食材・商品の発掘・食材コーディネートを中心に、メディアへのPRや販路開拓のサポート、食品審査等の業務を行っている。

3 6月22日(月) 担当



中原 ゆかり

●1級フードコーディネーター
(商品開発)

介護施設やカフェで調理師として10年働く中、食の大切さや麺の素晴らしい魅力に出会い上級麺士の道へ。2019年「Yukari Hakkou Gohan」を創業し、現在自ら起こした麺を使い日本に昔から伝わる「麺」「発酵」の文化を伝えるべく教室を主宰。

4 7月6日(月) 担当



大脇 裕美

●1級フードコーディネーター
(商品開発)

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。

1 2 3 開催場所

Garden Kitchen Studio

鹿児島市上谷口町1140-1

※駐車場あり 薩摩松元駅から徒歩10分



Garden
Kitchen
Studio
Table of Smile 2014

申込〆切
5月18日(月)
〈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び意欲がある方
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

60,000円(税込66,000円) ※学生は5,000円引き

◆QRコードから必要事項を記入の上、お申し込みください。

先着順・事前振り込みとさせていただきます。
振込先はお申込みくださった方に、メールでご案内します。

※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。

