

鹿児島県の食をもっと魅力的に!

第8期 / 5月25日(月)開講

鹿児島フードコーディネーターカレッジ2026

1 5月25日(月) 10:00~16:30

それぞれのフードコーディネーターから学ぶ

- 開講式・自己紹介
- 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)
- 鹿児島の地魚を学んで味わう! ランチ(福永)
- 私のフードコーディネーターの活かし方(芝・池上・田中・竹之内/各20分)
- 質疑応答・ティータイム交流会

2 6月8日(月) 10:00~16:30

企画運営とプロモーション技法

- 料理教室の企画と運営のポイント(寺地)
- フランス料理の料理教室を受講体験・試食ランチ(寺地)
- 地域の食材をPRするためのイベント企画運営(杉水流)
- 鹿児島の商品の魅力と販路開拓(佐伯)
- 飲食店経営から食の輸出へ活かすフードコーディネーター(岩佐)

3 6月22日(月) 9:30~17:00

撮影スタイリング

- 撮影スタイリング実習(杉水流)
カメラマン/リアライズ 中村一平
- 麴を味わうプレートランチ(中原)

撮影したデータから1枚選んでいただき、データでお渡します。ご自分の広報写真としてSNS等でご利用いただけます。

4 7月6日(月) 8:45~17:00

食文化バスツアー

集合場所:鹿児島中央駅

鹿児島市の喜入で取り組んでいる「地域を食でつなぐ」活動を、体験しながら学びます。(大脇)

※講師 敬称略

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(フードプロモーション)

【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

日本フードコーディネーター協会 九州・海外エリアリーダー



Table of Smile オリジナルのカリキュラム

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・技術 を学ぶ講座です。8回目となる今年度は、フードコーディネーターを通して食の魅せ方・企画 運営・レシピ開発や料理教室のポイントなどプロの手法を学びます。

仕事だけでなく、暮らしの中や趣味として、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。ご自分の技術を磨きたい方にもオススメです。

こんな方にピッタリ!

- 自分で経営されている方
(生産・飲食店・加工品販売など)
- 料理教室や食のイベントを企画運営される方
- 鹿児島の食が好きで、色々な業種の方と交流を深めていきたい方
- 自分の料理を SNS 発信するためのコツを学びたい方



全4回
美味しいランチ付き!



●お話を聞きながらランチで交流



●撮影したスタイリング写真は、すぐに大きなモニターで確認。より素敵に仕上げる方法を実践的に学びます。