



## 食の魅せ方セミナー『屋久島フードコーディネーター養成講座』 第1回・第2回 開催報告

開催日時：平成26年8月20日 第1回午前9時30分～ 第2回午後1時30分～

講師：杉水流 直子氏（1級フードコーディネーター テーブルオブスマイル代表）

このセミナーではフードスタイリングを講義する為、会議室ではなく、お店全体の雰囲気も含めてコーディネートすることの重要さも学ぶことができるよう、セミナー会場に散歩亭さんをお借りし、フードスタイリングやコーディネート、フードビジネスについて実習を含め講義しました。

午前中は座学の後、実践として散歩亭さんのランチメニューを被写体に、講師とネクストメンバーのフォトグラファーと共に、スタイリングと撮影方法について実際に移り方を確認しながら講義・実演しました。

また午後からは、午前中に撮影した作品の鑑賞会とブラッシュアップ、更に「ひとつのお店、商品ができるまで、フードビジネスマネジメント」と題し、店舗ができあがるまでの行程を、講師の事例を基に座学しました。これから食に関するビジネスをしたい方や、飲食業に従事されている方、フードコーディネーターの資格に興味のある方等は特に必要な知識で、店舗を構築する上で何が必要か、フードビジネスとは何かを分かり易く講義し、参加者からは大変好評頂きました。

### —受講生の声—

☆空間・色の配分・小物等、料理そのものだけではない、周りを彩るものも大事だなと感じた

☆光の加減がとても難しかった

☆家族で飲食店を営んでいるので空間づくりはとても参考になりました。お客様の視点になってもう一度店を見直してみようと思いました

※以下の写真はセミナーの際に、ネクストメンバーのフォトグラファーが、講師とフォトセッションし撮影したものの一部です

