

協会設立 25 周年記念イベント

最前線で活躍するフードコーディネーターが全国から集合！

## 活躍するフードコーディネーター本音トーク！！

### 開催について

開催日：2019年11月9日（土）、17日（日）、24日（日）、30日（土）

場 所：日本フードコーディネーター協会内「GINZA FOOD LAB」

2019年10月

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（理事長：高城孝助、本部：東京都中央区、略称：FCAJ）では、全国で活躍中のフードコーディネーター有資格者による資格を活かした、資格が活かされた実体験を語るセミナーを開催します。題して「活躍するフードコーディネーター本音トーク」。

これは、当協会設立 25 周年記念事業の一環として開催するもので、11月9日（土）、17日（日）、24日（日）、30日（土）の4日間、午前・午後に分け8人のフードコーディネーター有資格者がそれぞれの分野での活躍ぶりを披露します。

また、それぞれのお話にまつわる飲み物、食べ物をいただきながらリラックスしたセミナーとなるよう工夫しています。

一般の方の参加費用は1講座につき1,500円となります。（会員価格：1,000円）

会場の定員数の関係から、詳しくは当協会事務局へお問い合わせください。

（特非）日本フードコーディネーター協会は、4月に事務所を銀座に移転し、簡易キッチン付きの多機能セミナールーム「GINZA FOOD LAB」を設けました。このスペースを活用して開催するこのセミナーは、フードコーディネーターとしての活躍のヒントやアイデアがふんだんに盛り込まれた、他では聞くことができない内容が盛り沢山。フードコーディネーターの資格や、食に関わるビジネスに興味のあり方、また“おいしい”と聞くと居ても立ってもいられないあなたにピッタリのセミナーです。

「全国から大集合！活躍するフードコーディネーター本音トーク！！」の詳細は下記のとおりです。

■ 主 催：特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

■ タイトル：「全国から大集合！活躍するフードコーディネーター本音トーク！！」

■ 場 所：〒104-0061 東京都中央区銀座 1-15-6 銀座東洋ビル 2F  
日本フードコーディネーター協会内 多機能セミナールーム「GINZA FOOD LAB」

■ 参加費用：一般の方 1 講座につき 1,500 円（会員価格：1,000 円）

■ 内 容：

11月9日(土)		試食
午前 10:30~12:00	小串真弓(東京) 企業内フードコーディネーター 「ニッチの王道」で市場を切りひらく商品開発	夕°オカミルクティ-
午後 13:30~15:00	阪上伸太郎(東京) 企業内フードコーディネーター 2年で1000軒超えの視察から見えてきた!「フツウの店」と「繁盛する店」はここが違う!	ビールの飲み比べ&おつまみとのマッチング
11月17日(日)		試食
午前 10:30~12:00	森崎蘭香(神奈川) お菓子・料理研究家 出版の夢を叶えるノウハウ大公開!! 料理本の企画を通して出版にこぎつける方法	グルテンフリーの [-ルーク&クッキー
午後 13:30~15:00	大橋由香(神奈川) 料理研究家 専業主婦の挑戦!!「ストウブ鍋のカフェオープン奮闘記!」	無水調理で出来る鶏肉 と野菜のストウブ料理
11月24日(日)		試食
午前 10:30~12:00	たなかのりこ(秋田) フードビジネスコンサルタント 地方活生とフードコーディネーターの役割「東北・秋田でヒト・モノ・コトを結ぶこと」	あんこペースト 女将のおかず味噌
午後 13:30~15:00	多田和代(徳島) レシピデザイナー 徳島の豆腐を武器に活躍!! フードコーディネーター×豆腐とは	日本一の豆腐 4種類食べ比べ
11月30日(土)		試食
午前 10:30~12:00	山田実加(愛知) 教授&パティシエール 教授とパティシエール Wワークで取り組む商品開発のヒケツ!	お楽しみに!
午後 13:30~15:00	平田早苗(東京) ショコラコンシェルジュ ショコラコンシェルジュ®によるチョコレートテイastingセミナー	チョコレート 数種類

■ お申し込み・お問い合わせ：

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

担当：横田

TEL：03-6228-7651（土日祝日を除く 10時から 17時）

● 報道関係者様のお問い合わせ先

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

担当：横田

TEL：03-6228-7651（土日祝日を除く 10時から 17時）

FAX：03-6228-7652

## 【特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（略称：FCAJ）について】

フードコーディネーターとは、細分化され専門化する「食」の世界において、スペシャリストとしての専門分野を持ち、仕事のテーマに合わせて複合的にコーディネートする仕事です。新しい食の「ブランド」「トレンド」を創る、いわば「食」の「開発」「演出」「運営」のクリエイターです。

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会は、このフードコーディネーターの資格認定制度を実施運営する母体であり、これまでに66,000人<sup>1)</sup>を超える3級取得者を排出しております。

また、2級合格者は1,680人。1級は100人を数えており「食」に関わる各方面で活躍しています。

- 1) この3級取得者数は、資格認定試験による3級～1級資格取得者と認定校制度による3級資格取得者を含んでおります。

設立：1994年7月

会員数：個人会員数 約900名

法人会員数 26社（2019年10月現在）

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 1-15-6 銀座東洋ビル 2F