

FCAJ フードコーディネーターの知識と技術を習得する実践講座

『食の表現力をアップデートしよう!』

～プロが教える「使えるAI」と「選ばれるスタイリング」～

日時 2025年11月1日(土) 11:00～16:45 (10:45 受付開始)

会場 江上料理学院 第1部:5階 第2部:3階 (東京都新宿区)

1日で現場に効くスキルを習得!

“AI”と“スタイリング”の2大テーマで、
提案力と魅せる力を一気に引き上げる。
プロの技術をじっくり学べる、少人数制の実践講座です。

第1部
FCの現場で使える
AIベーシック
〈入門編〉AIは味方! 発想と業務が
一気に進化する!

「AIって難しそう…?」という方にこそ
おすすめ。ChatGPTや画像生成など、すぐに使える実践的なスキルをわかりやすく紹介します。

第2部
フード
スタイリング
〈基礎編〉撮影・提案にすぐ効く!
魅せ方の極意

ターゲットに刺さるスタイリング
には理由がある! 現場目線で
「選ばれる表現」を学び、提案力を
底上げする実践講座です。

知る・学ぶ・試すが詰まった1日

“プロとして選ばれる力”を磨く、濃密で贅沢な学びの時間です。
明日からの現場が変わる、そんな体験をぜひ一緒に!

→講座詳細は裏面へ

定員 第1部 20名 第2部 12名

参加費

※価格は税込です。

1部+2部セット	会員	22,000円
	有資格者	26,400円
1部のみ	会員	8,800円
	有資格者	11,000円
2部のみ	会員	14,300円
	有資格者	16,500円

申込方法 次のA/Bいずれかの方法で、下記期間内にお申し込みください。

A WEB: お申し込みフォーム(右のQRコード)に入力してください。

B FAXまたは郵送: 下記の「申込書」をご返送ください。

申込期間: 2025年9月25日(木)～2025年10月8日(水)

※セットでお申込みの方を優先の上、抽選とさせていただきます。ご了承ください。

- ・締切後、申込者全員に結果とお振込みのご案内をメールにてお送りします。
- ・参加費のお振込み確認後に、会場地図を掲載した受講票(ハガキ)をお送りします。
- ・感染症の拡大、自然災害、交通不全等により、やむを得ず中止する場合がございます。



『食の表現力をアップデートしよう!』申込書

FAX: 03-6228-7652

コース (いずれか)	☐ 1部+2部セット	区分 (いずれか)	☐ 会員(会員番号) ☐ 有資格者(認定番号)	
	☐ 1部のみ	氏名	メール	
	☐ 2部のみ	電話	FAX	

記載内容は、当講座のみに使用します。

第1部 FCの現場で使える AIベーシック〈入門編〉

11:00～13:00 (2時間)

20名
限定

AIを活用して、フードコーディネーターの新たな可能性を広げましょう！

進化を続けるAIは、業務効率だけでなく、発想力や提案力も強力にサポートしてくれる心強い味方です。この講座では、AIの基本から実践的な使い方までを、初心者にもわかりやすく解説。すでに使っている方にも、新たな気づきとヒントをお届けします。

石永氏がAI画像生成で制作した作品



内容

- ① AIの基礎知識・役割の理解
- ② フードコーディネーターがAIでできること
- ③ ChatGPTの使い方とAIへの指示の出し方（プロンプト）
- ④ 実践ワーク：AIでレシピと画像生成
- ⑤ フードコーディネーター向けAIプロ技
- ⑥ AI活用におけるリテラシーと注意点

※PC持参、ChatGPT/Geminiの事前アカウント作成が必要です



講師 石永 佐保里 氏

食品メーカー勤務／
広報PRプランナー・ライター・
翻訳家・AI活用アドバイザー・
フードコーディネーター3級

言語学・文法論を学び韓国語学専攻。韓国留学を経て日韓文法と翻訳の比較研究で修士号取得。日本企業、韓国企業にて勤務。キッチン用品・テーブルウェアのバイヤー、食品飲料の商品企画・マーケティング・PRなどを経験。日本の食品メーカーで広報を担当しながら、社内のAI活用推進にも取り組むと同時にPR・ライティング・翻訳・AI導入など、フリーでも様々な分野で事業支援を行う。

第2部 フードスタイリング〈基礎編〉

14:00～16:45 (2時間45分)

12名
限定

プロとして“選ばれる”スタイリングを身につけませんか？

現場で通用する「マーケティング×フードスタイリング」の視点を実践形式で学びます。課題実習では1人ずつ講評を行い、撮影対応力や提案力がしっかり身につきます。

30年以上の現場経験をもつ沢講師が、基礎編・応用編（2026年3月開催予定）として段階的に伝授します。

内容

- ① プロとして仕事が取れるフードスタイリングとは？
- ② フードスタイリングに重要なマーケティング思考
- ③ フードスタイリングの基礎を学ぶ
- ④ 実践ワーク：
「サラダブランチ（パン・ドリンク付き）」
- ⑤ 各自の作品への評価とアドバイス

※食材・クロス・小物類は各自持参、当日スタイリングします



画像出典：大塚食品（株）



講師 沢 亜紀 氏

（株）アトリエ16 代表取締役社長
日本フードコーディネーター協会
副理事長

「食」に特化した広告代理店として、クライアントの想いを形にする“マーケティング×クリエイティブ”の視点で、ブランディングや販促を多数手がける。一方で、“食の魅せ技師”として30年以上にわたり、メニュー開発やフードスタイリングに携わる実績を持つ。マーケティング思考と感性を掛け合わせた提案に定評があり、近年は講演やコンサル活動にも力を注ぐ。「Product out・Market in」「食の魅せ技は、マーケティング思考と技で決める!」「食の力」で暮らしに魔法を」など、わかりやすく実践的なトークが好評を得ている。