

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

『仕事に直結するテクニックを身につける!』

～現場で活かせる、プロのフードメソッドを学ぶ～

日時 2026年3月7日(土) 10:45 受付開始 第1部: 11:00～ 第2部: 14:00～

会場 江上料理学院 第1部: 5階 第2部: 3階 (東京都新宿区)

第1部

メーカーと行う
レシピ開発の
ファーストステップあなたのレシピを“仕事”
につなげる初級編+α

企業と取り組む“レシピ開発”
の流れを実例とワークで体験。
希望者には個別コンサル特典
付きで、自身の提案をブラッ
シュアップ!



1日で現場に効くスキルを習得!

“現場で活かせる”をテーマに、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2部
フード
スタイリング
〈応用編〉門外不出の「魅せ技」を
伝授します!

現場で指名を受けるために必要
な「技」を実践形式で学ぶこと
ができます。フードスタイリ
ングのプロを目指す方・技術を磨
きたい方には必見の講座です。



→講座詳細は裏面へ

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、濃密で賢質な学びの時間です。
明日からの現場が変わる、そんな体験をぜひ一緒に!

定員 第1部 16名 第2部 12名

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。

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

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12月25日(木)～2026年1月26日(月)

※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。
- ・「フードスタイリング〈基礎編〉」を受講された方は参加費の割引があります。
- ・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。



『仕事に直結するテクニックを身につける!』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 メーカーと行うレシピ開発のファーストステップ

11:00 ~ 13:00 (2時間)

あなたのレシピが“商品”になるまでの流れ、体験してみませんか?

16名
限定

企業やメーカーと提携して行う“商品・レシピ開発”の流れを、実例とワークで学ぶ初級講座です。ヒット商品の裏側にある「発想・検証・提案」のステップを体験し、企業から信頼される進め方を身につけます。希望者には講師による個別コンサル特典付き。資格を活かして次の仕事へ踏み出す第一歩に。

内容

- ① 講座・レシピ開発の基本プロセス (依頼～試作～納品)
- ② 企業案件で求められる発想力と再現性の考え方
- ③ 成功・失敗事例に学ぶ「ヒットを生むレシピ開発」
- ④ ワークショップ: 架空依頼書から商品提案を考える (販売価格・ターゲット設定を含むレシピ発想体験)
- ⑤ 希望者への個別コンサル特典 (講師によるコメント)



講師 坂口 もとこ 氏

Motti&Benton Food Consulting
株式会社 代表取締役
日本フードコーディネーター協会
理事

国際線客室乗務員を経て、製パン、料理の各種スクールにて学び、料理教室を開講。2016年にフードコンサルティング会社を設立。食に関わる商品開発やメニュー開発を中心に、食のブランディングのコンサルタントとして幅広くプロデュース業務を行っている。



第2部 フードスタイリング〈応用編〉

14:00 ~ 17:00 (3時間)

“魅せ方”ひとつで、世界も仕事も変わる! 現場で指名される表現力を磨こう。

12名
限定

30年以上第一線で活躍する沢亜紀が、現場で指名され続けるために欠かせない「応用力」と「表現力」による“魅せ技”を直接伝授。課題実習と丁寧な個別講評で、一人ひとりの強みを伸ばし、即戦力となる技術と独自の表現力を磨き上げ、プロとしてさらに輝く存在へとステップアップするためのサポートをします。

内容

- ① 選ばれる! “フードスタイリング”とは?
 - ② スタイリングアイテムの選定力
 - ③ 美味しさを引き出す“しずる”テクニック
 - ④ 実践ワーク: ストーリー性のあるスタイリング
課題: かぼちゃのハロウィンスープ
 - ⑤ 各自の作品への評価とアドバイス
 - ⑥ 次のステップへの指針
- ※④の食材・クロス・小物類は各自持参、当日スタイリングします
※⑤後日、個別評価の添削も送ります



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り企業研修の実績も多数。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。

