

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

『即戦力の鍵！ AI活用術 & 光で撮るフード写真を学ぶ』

開催日 2026年8月29日(土)

第1部 11:00～ オンライン開催

第2部 14:00～ 江上料理学院 3階 (東京都新宿区)
(13:45 受付開始)

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

AIで変わる！
選ばれるクライアント提案とは

あなたの経験や知識をもとに、自分専用のAIで
「刺さる」提案書がスムーズに作れるようになります。

映えるフード撮影テクニック
〈応用編〉

環境に左右されず、光を味方に料理を
美しく魅せる一枚が撮れるようになります。

第1部



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 なし 第2部 12名

参加費

※価格は税込です。

1部+2部セット	会員	17,600円
	有資格者	20,900円
1部のみ	会員	4,400円
	有資格者	5,500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：2026年7月3日(金)～7月31日(金)

※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。
- ・「映えるフード撮影テクニック〈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、メールにてご連絡いたします。
- ・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。
- ・セットでお申込みの方は第1部を第2部会場内にて受講することも可能です。(定員がございます)



『即戦力の鍵！ AI活用術 & 光で撮るフード写真を学ぶ』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

AIで変わる! 選ばれるクライアント提案とは

11:00 ~ 13:00 (2時間)

オンライン講座

フードコーディネーターのための「第二の頭脳」活用術

あなたの知識と経験、眠らせていませんか?
AIは、ただ会話するだけじゃない。あらゆる情報を預けて、必要なときに必要な形で取り出せる。そんな時代になりました。AIを第二の頭脳に、クライアントへの刺さり方が変わる提案書作成方法を学べます。

内容

- ① 最新のAIアップデート情報
- ② Gemini, NotebookLM で提案書作成
- ③ 実践ワーク: AIに知識を預けてみよう
- ④ 簡単AIスライド生成 MiriCanvasご紹介



※実践ワークではPCを使用します。Google GeminiとNotebookLMを使用いたしますので、事前の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・
AI活用アドバイザー・
フードコーディネーター3級

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。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み、フリーでも各種事業支援を行う。

第2部

映えるフード撮影テクニック 〈応用編〉

14:00 ~ 17:00 (3時間)

12名
限定

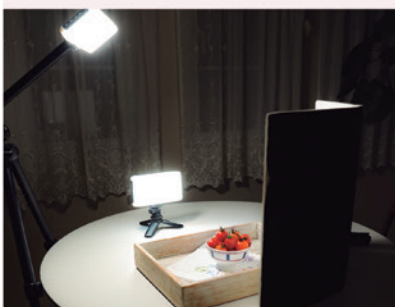
撮影環境や時間帯に関係なく美しいフード写真が撮れる 《簡単ライティング撮影法》

夜間や日当たりの悪い部屋でも、料理をおいしそうに撮れる「ライティング入門講座」です。初心者向け機材の選び方から使い方まで、基本技術を丁寧に解説。実際に使って撮影してみましょう。天候や時間に左右されず、誰でも簡単に「光」を味方につける即戦力が身につきます。

内容

- ① ライティングの基本を学ぶ
- ② 光をコントロールしよう
- ③ 光の当て方の実践(角度・距離・配置について)
- ④ 初心者でも使いやすい機材の紹介と使い方
- ⑤ ライティングを使った実践ワーク:
様々なイメージの写真撮ってみよう

※スマートフォン、カメラをご持参ください。
※カメラの使い方講座ではありません。



講師 中出 真理子 氏

写真とスタイリングの教室
Atelier Enfamille
(アトリエ・あんふあみーゆ) 主宰
テーブルフォトスタイリスト/
フォトグラファー

パン教室講師を経てフードコーディネーターとして活動を始め、撮影現場での経験を重ねる中で、「完成した料理の魅力を自分の手で写真に残したい」との想いから、ほぼ独学で写真を習得。「この子(フード)のかわいい魅力を引き出してあげたい」をコンセプトに、難しいルールに縛られず、フードの作り手だからこそ撮れる「心のこもった一枚」を大切にしている。食品メーカーの商品撮影、イベント・空間撮影、大学・短大の非常勤講師など、多方面で活躍中。