

フードコーディネーターの お仕事ってどんなこと？

～広告料理のひみつ～

広告料理イメージ



広告の料理は どうしておいしそうに見えるの？

カレーを使って そのひみつ(技術)を見てみよう。
美しい目玉焼き作り、料理の写真撮影にも挑戦！
※カレーの試食はありません。目玉焼きのみ試食します。

講師：株式会社タベックス 安齋 はなこ

フードコーディネーターとして、レシピ開発、料理教室を主催する他、
「広告料理」というジャンルに出逢い、パッケージ撮影やコンビニカタログ、
現在はテレビCM、映画制作などの食の料理撮影にも広く携わっている。



★秋休み企画

10/10 (金)

10:00 ～ 12:00

対 象： 小学3年生 ～ 中学3年生 と 保護者

費 用： 無料

定 員： 12組24人 (応募者多数の場合は抽選)

会 場： 生涯学習センター 3階 食文化研修室

持ち物： エプロン、三角巾、マスク、上履き

スマートフォン(カメラ)

申込締切： 9月14日(日) 必着



申込み・詳細

■下記の必要事項①～⑤を明記の上、メールでお申込みください。

【必要事項】 ①講座名「フードコーディネーターのお仕事ってどんなこと？」

②子ども氏名(ふりがな)、学年・年齢 ③保護者氏名 ④〒住所 ⑤電話番号

【応募先】 E-mail: manabi.kouza@ccllf.jp

【問合せ】 〒260-0045 千葉市中央区弁天3-7-7

千葉市生涯学習センター学習推進グループ TEL: 043-207-5820

■講座内容

フードコーディネーターの仕事内容の紹介の他、仕事のやりがい、楽しさ、難しさなどのお話を聞いて将来について考えてみよう。

実習を通して、フードコーディネーターの仕事を体験しよう。

プログラム①

カレーを使って広告料理の技術を見てみよう

おいしく見える技術(ご飯が乾かないようにしたり、お肉や具材がよく見えるようにしたり)を講師が実演。

仕上がったカレーを、カメラマンになったつもりで写真撮影してみよう。カレーの試食はありません。



プログラム②

美しい目玉焼きを作ってみよう

1組1つ目玉焼きを作ります。

黄身が中央になる美しく見える目玉焼きの作り方を実習してみよう。

作った目玉焼きを試食します。



広告料理イメージ



■申込み方法

必要事項①～⑤をご記入の上、メールでお申込みください。

①講座名「フードコーディネーターのお仕事ってどんなこと？」

②子ども氏名(ふりがな)、学年・年齢 ③保護者氏名 ④〒住所 ⑤電話番号

応募先アドレス : manabi.kouza@ccllf.jp

迷惑メール対策等のための設定をされている場合、メールが正しく届かないことがあります。

[manabi.kouza@ccllf.jp]からのメールを受信できるように設定をご確認ください。

申込日より4日過ぎても応募受理の連絡がない場合は、お問い合わせください。

■問合せ■

〒260-0045 千葉市中央区弁天3-7-7

千葉市生涯学習センター 学習推進グループ 電話 043-207-5820