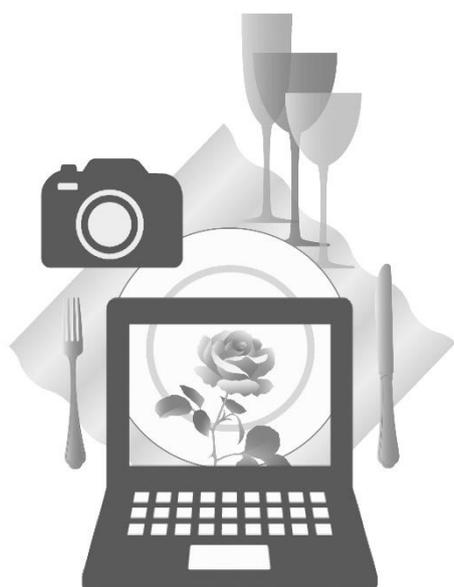


2025～2026年度（第2回）

TALK 食空間コーディネート協会
「ビジネススキルコース」

受講要項



食空間コーディネート協会

NPO 法人 食空間コーディネート協会

NPO 法人食空間コーディネーター協会は第 2 回「TALK 食空間コーディネーター ビジネススキルコース」講座を以下の内容で行いますのでご案内いたします。

ビジネススキルコースとは

食空間コーディネーター協会では、テーブルコーディネーターの知識と技術を習得した幅広い分野でのスペシャリストを輩出しており、飲食やサービスに関する業界はじめ食空間全般において、資格を生かした専門的人材育成を目指しています。

資格認定事業として「食空間コーディネーター®」と「卓育インストラクター®」を運営しておりますが、2023 年度より新たに「ビジネススキルコース」を開講いたしました。

食空間での仕事をしたいという方、現場で必要な知識とスキルを身につけたい方を対象に、資格を問わずどなたでも受講いただける実技中心のコースです。

ビジネスの現場で活躍している講師陣から、実践的な知識とスキルを学んでいただきます。

ビジネススキルコース受講の流れ

受講要項配布 2025 年 4 月上旬より



受講申込書受付開始 2025 年 4 月 11 日(金)



当協会ホームページの「お知らせ」⇒「資格情報」⇒「ビジネススキルコース」から受講申込書をダウンロードいただき、ご記入の上事務局へお送りください。(メール添付・FAXなどにて)

* 下記ホームページからも直接オンライン申込み可能です。

<https://www.talk-tcs.gr.jp/application.html>

受講申込書締切り 2025 年 9 月 1 日(月)



ただし定員に達した時点で受け付け終了となります。

ビジネススキルコース講座開講 2025 年 9 月 20 日(土)



別紙スケジュール表をご確認ください。

ビジネススキルコース講座修了 2026 年 7 月 18 日(土) ※予定



ビジネススキルコース修了認定・登録 所定単位履修により修了認定確定



ビジネススキルコース修了証交付 修了式にて交付

(欠席者は後日送付)

ビジネススキルコース受講要項

①受講資格	<ul style="list-style-type: none"> ・オープン～どなたでもお申込できます。 ・ただし申込時に食空間コーディネイト協会賛助会員以上であること ・分割受講は協会正会員のみ受講可能 (受講申込時に同時入会も可)
②受講申込書 受付	<ul style="list-style-type: none"> ・受講申込書を HP「お知らせ」→「資格情報」→「ビジネススキルコース」よりダウンロードし、必要事項を記入の上、TALK 資格試験事務局に郵送か FAX またはメール添付でお送りください。下記の URL から申し込み可能です。 https://www.talk-tcs.gr.jp/application.html ・受付期間 2025 年 4 月 11 日(金)～9 月 1 日(月)事務局必着 定員に達した時点で受付終了となります。
③受講料	<ul style="list-style-type: none"> ・全 15 講座 228,000 円(税込) ※2 回分納も可。事務局にお申込みください。 (なお、花材や食材費等の実習に係る材料費等は別途かかります) ※下記の場合 優遇措置有り A:協会の有資格者 218,000 円(税込) B.:2023 年 9 月～2025 年 3 月の期間に 2 級を履修開始もしくは取得した方 200,000 円(税込) ・受講料は下記のいずれかの銀行に振込み、<u>振込先を「受講申込書」にご記入ください。</u> ・振り込み手数料はご負担ください、またご本人のお名前でお振込みください。 <p>振り込み口座</p> <p>◇みずほ銀行 横山町支店 (普)2111771 (口座名)TALK 資格試験</p> <p>◇ゆうちょ銀行 (記号)10100 (番号) 97948731 (口座名) トクヒ)シヨククウカンコーディネイトキョウカイ</p>
④登録料	<ul style="list-style-type: none"> 2 年分 5,500 円(税込) ※全講座修了 1 か月前までお振込みください。 ・そのあと 2 年ごとの更新料 3,300 円(税込)
⑤講座日程	<p>2025 年 9 月 20 日(土)～2026 年 7 月 18 日(土)※予定</p> <p><u>基本 第 3 土曜日 13 時 30 分～15 時 30 分</u></p> <p>※未経験者の方への事前講習あり (9～11 月開催予定・有料)</p>
⑥会 場	<p>江上料理学院 (〒162-0846 東京都新宿区市谷左内町 21)</p> <p>※ 一部の講座で変更になる場合があります。</p>
⑦修了要件	<ul style="list-style-type: none"> ・15 単位の内 13 単位以上取得すること ・リアル受講が原則ですが、やむを得ない場合に限り一部の講義科目はオンラインでのライブ受講を可とします。(カリキュラムに明示)
⑧修了後の 認定登録	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジネススキルコース修了者として、協会に認定登録します。 ・④の登録料の入金確認後、修了式にて「ビジネススキルコース修了証」を交付 (欠席の場合後日郵送)します。 ・修了後は正会員への登録手続きが必要になります。

第2期 カリキュラム

2025年9月～2026年7月

※原則第3土曜日 13:30～15:30

日 程	講 座 名	講師名(敬称略)	オンライン	分割受講
2025年 9月20日	*オリエンテーション 1. テーブルコーディネーター概論・ホテル レストランへのテーブルトップコンサル タントの企画提案 (課題提出)	資格委員長 丸山 洋子		○
10月18日	2. マーケティング・企画立案	井徳 正吾	○	○
	3. 空間デザイン① プレゼンボードの作成・パースの描き方 (課題提出)	齋藤 秀雄(協)	○	○
11月15日	4. ウエディングプランニング	武井 杏佳	○	○
	5. 空間デザイン② スタイル別スタディ 講義(課題提出)	荒井 よう子(協)		○
12月20日	6. 空間デザイン③ スタイル別スタディ プレゼン(課題発表)	荒井 よう子(協)		○ 5の受講者のみ
	7. コンセプトパーティープランニング	福島 雅代(協)		
2026年 1月17日	8. ブライダル企業向けの企画提案と プレゼン(課題発表)	丸山 洋子		○ 1の受講者のみ
2月21日	9. フードスタイリング① 講義	綱淵 礼子		○
3月21日	10. フードスタイリング② 実技	綱淵 礼子		○ 通し
	11. スタイリング撮影	武井 里香		9の受講者のみ
4月18日	12. ディスプレイ① 販売商品ディスプレイ実技	祖父江 加代子(協)		○
	13. ディスプレイ② 空間ディスプレイ実技	祖父江 加代子(協)		通し
5月16日	*パーティー装飾 確認	スタッフ全員		
6月20日	14. パーティー装飾 実技	スタッフ全員		
7月18日	15. テーブルコーディネーター作品発表 修了式			

- ※ 「8 ホテル・レストラン提案企画プレゼン」「12、13 ディスプレイ①②」は名古屋市会場予定。
 ノリタケのショールームにてプレート等をお借りして実技ができます。他は東京都内会場予定。
- ※ 2講座通しの授業時間については、各回で異なりますので事前にお知らせします。

カリキュラム担当講師 紹介 (講座順)

【ホテルレストランへの企画提案】

テーブルコーディネーター概論 / ホテルレストランへのテーブルトップコンサルタントの企画提案

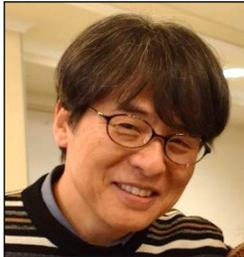
丸山 洋子氏 食空間プロデューサー / 日本パーティープランナー協会会長
Maruyama Yoko



「テーブルコーディネーター力」で、心豊かな社会の実現と販売戦略の向上を目指して活動し、ホテル、旅館、ブライダル施設のテーブルトップコンサルティングを長年続けている。伝統産業を取り入れた東西融合のテーブルコーディネートを積極的に展開、テーブルトップ商品「MY Dear LIFE」を企画、神戸阪急にてライフスタイル提案を行なっている。対面の神戸校とオンラインスクールで「テーブルコーディネーター養成講座」を開催。著書に『TEXTBOOK テーブルコーディネーター改訂版』『食空間クリエイションのテクニク』『あなたのライフスタイルを豊かにするテーブルコーディネーター力』他。

【マーケティング・企画立案】 マーケティング / 企画立案

井徳 正吾氏 井徳正吾事務所代表 / マーケティングプランナー
Itoku Shogo



1975年博報堂入社。マーケティング局/ストラテジックプランニング局で約30年勤務。その間、多くの企画書の作成やプレゼンテーションを経験。また新商品開発の提案にも多く携わり、今でもロングセラーを続ける商品が多い。2007年にメディア部門が分社化すると同時に博報堂DYメディアパートナーズメディア環境研究所に異動し、メディアの将来を研究。2011年博報堂グループを早期退職し、文教大学情報学部教授に就任。2022年同学を定年退職後、事務所を立ち上げ現在に至る。50歳を過ぎた頃から「個人の知を、社会の知に」を信条として行動し、自分の経験をこれからの社会を担っていく若い人たちに少しでも活かせたら良いと考え、今は最後の社会貢献と考えて活動している。

【空間デザイン】 プレゼンボードの作成 / パースの描き方

齋藤 秀雄氏 ノリタケカンパニーリミテド 元チーフデザイナー
Saito Hideo



静岡県浜松市出身。1970年日本陶器株式会社(株式会社ノリタケカンパニーリミテド)入社。国内、海外販売用テーブルトップデザイン担当の後1983年より5年間北米に滞在し、北米市場のデザインを担当する。1988年より社長直属のデザインスタジオにてプレステージラインを設計、1991年東京デザイン室配属になり主に国内、海外のホテル&レストラン、航空機内用食器デザインをチーフデザイナーとして担当した。2008年定年退職後『食空間と生活文化ラウンドテーブル(通称 TALK)』(現:NPO 法人食空間コーディネーター協会)に勤務、2013年(株)ノリタケの森アーティストクラブチャイナペインティング赤坂教室講師(上絵付技能検定1級)、2021年『アトリエ西浅草三丁目』を立ち上げ、チャイナペインティング教室講師を務め、現在に至る。

【ウエディングプランニング】 ウエディングプランニング

武井 杏佳氏 広告代理店勤務
Takei Kvoka



広告代理店に勤務し、ブライダル業界において大手企業の経営支援、マーケティング、集客課題解決を主な業務として行う。各社の撮影に伴う戦略企画やスタイリングアドバイスを通じて全国の結婚式場のプロデュース業務にも携わり、魅力的なウエディング体験を創出するためのサポートを行うなど、現在は、新郎新婦の特別な瞬間を演出するための魅力的な商品やサービスの企画立案からクライアントのニーズに応じた効果的な様々なアプローチを提供している。

クライアントのビジネスの成功を共に築き、より多くのカップルに素晴らしい結婚式の体験を提供することを第一に考え活動している。

【フードスタイリング】 フードスタイリング概論 / フードスタイリング実技

綱 渕 礼子氏 フードスタイリスト・フードコーディネーター
Tsunabuchi Reiko



大学卒業後、一般企業に勤務。週末にフードコーディネーター専門学校に通い、江上料理学院に入社。助手～講師業務他、撮影や開発などフードコーディネート業務にも携わる。現在はフリーランスのフードスタイリストとして広告やカタログ、誌面や書籍、WEB、商品パッケージ、メニュー等様々な媒体でのスタイリング、TV や CM におけるフード他、企業の新商品発表会などイベントにおける装飾やレシピ開発や商品開発にも携わる。

【スタイリング撮影】 スタイリング撮影

武井 里香氏 株式会社スタジオアイランド / フォトグラファー
Takei Rika



青山学院大学工学部卒業後、一般企業への就職を経て、ファッションフォトグラファー中込一賀氏に師事。フリーランスとして約 20 年、主に女性向けの雑誌、広告、カタログなどの媒体を通して人物、商品、料理等数多くの撮影を手掛ける。

美しい光を探すこと、創ること、を常に心掛けている。被写体の良さを十分に引き出したナチュラルな撮影が魅力である。株式会社スタジオアイランドを妹の優美と共同経営。

優美はフォトグラファーとして料理写真の撮影をメインに活動している。

伊豆下田にアンティーク家具を備えたハウススタジオを所有し、雑誌、ファッションカタログ、CM、タレントの撮影など、スチールからムービーまで幅広く利用されている。

お申込み・お問合せ先

NPO 法人食空間コーディネート協会

TALK 資格試験事務局

〒103-0004 東京都中央区東日本橋 2-24-12 東日本橋榎町ビル 8 階-B

Tel : 03-5822-1092 Fax : 03-5822-1093

E-mail : table@talk-tcs.gr.jp