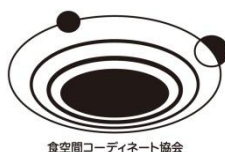
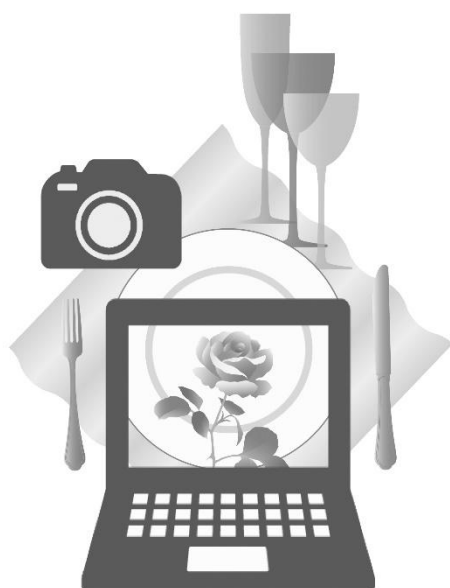


2026～2027 年度（第 3 回）

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 3 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 2026 年 7 月中旬より



受講申込受付開始 2026 年 6 月 27 日(土)



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>

受講申込締切り 2027 年 1 月 8 日(金)

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 2027 年 1 月 16 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 2027 年 10 月 16 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	・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ー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 受付	・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 2026 年 6 月 27 日(土)～2027 年 1 月 8 日(金)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	・全 15 講座 280,500 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: 協会の正会員 270,500 円(税込) B.: 2026 年 7 月末までにお申し込みの方 270,500 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。
	振り込み口座 ◇みずほ銀行 横山町支店 (普)2111771 (口座名)TALK 資格試験 ◇ゆうちょ銀行 (記号)10100 (番号) 97948731 (口座名) トクヒ)ショククウカンコーディネートキョウカイ
④登録料	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	2027 年 1 月 16 日(土)～2027 年 10 月 16 日(土)※予定 基本 第 3 土曜日 10 時 30 分～12 時 30 分 / 13 時 30 分～15 時 30 分
⑥会 場	江上料理学院 (〒162-0846 東京都新宿区市谷左内町 21) ※ 一部の講座で変更になる場合があります。
⑦修了要件	・17 単位の内 15 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	・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、<u>修了式にて「ビジネススキルコース修了証」を交付</u> (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 3 期 カリキュラム

2027 年 1 月～2027 年 10 月

※原則第 3 土曜日 10:30～12:30 / 13:30～15:30

日 程	講 座 名	講師名(敬称略)	オンライン	分割受講
2027 年 1 月 16 日	* オリエンテーション	資格委員長 丸山 洋子	○	○
	1. テーブルコーディネーターの仕事 ーテーブルコーディネートと取り巻く現状ー			
	2. ビジネスに活かすトレンド分析	武井 杏佳	○	○
2 月 20 日	3 空間デザイン① スタイル別スタディ 講義(課題提出)	荒井 よう子(協)		○
	4. 空間デザイン② 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)	○	○
3 月 20 日	5 AI で広がる企画・提案の実践術	江上 種英(協)	○	○
	6 コンセプトパーティープランニング①	福島 雅代(協)		○
4 月 17 日	7 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)		○
	8 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 15 日	9 マーケティング・企画立案(課題提出)	井徳 正吾	○	○
	10 コンセプトパーティープランニング②	福島雅代(協) 小林知恵子(協)		
6 月 19 日	11 パーティー装飾 実践	スタッフ全員		
7 月 17 日	12 選ばれるための SNS 活用	chiko	○	○
	13 成果の上がるプレゼンテーション	井徳 正吾		○
8 月 21 日	14 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)		○
	15 フードスタイリング① 講義	綱渕 礼子		○
9 月 18 日	16 フードスタイリング② 実技	綱渕 礼子		○通し
	17 スタイリング撮影	武井里香		15 の受講者のみ
10 月 16 日	* テーブルコーディネート作品発表 修了式	スタッフ全員		

※ 「7、8 ディスプレイ①②」は名古屋市会場予定。

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。

※ 各講座の詳細な開催時間は次頁に記載。

各講座の開催時間

会場：江上料理学院（東京市ヶ谷）

日程	時間	講座名
2027 年 1 月 16 日	10:30～11:00	* オリエンテーション
	11:00～13:00(2H)	1. テーブルコーディネーターの仕事 ーテーブルコーディネートと取り巻く現状ー
	14:00～16:00(2H)	2. ビジネスに活かすトレンド分析
2 月 20 日	10:30～12:30(2H)	3 空間デザイン① スタイル別スタディ 講義(課題提出)
	13:30～16:30(3H)	4. 空間デザイン② プレゼンボードの作成・パースの描き方(課題提出)
3 月 20 日	10:30～12:30(2H)	5 AI で広がる企画・提案の実践術
	13:30～15:30(2H)	6 コンセプトパーティープランニング①
4 月 17 日	10:30～12:30(2H)	7 ディスプレイ① 販売商品ディスプレイ実技
	13:30～15:30(2H)	8 ディスプレイ② 空間ディスプレイ実技
5 月 15 日	10:30～13:30(3H)	9 マーケティング・企画立案(課題提出)
	14:30～16:30(2H)	10 コンセプトパーティープランニング②
6 月 19 日	10:30～13:30(3H)	11 パーティー装飾 実践
7 月 17 日	11:00～13:00(2H)	12 選ばれるための SNS 活用
	13:30～16:30(3H)	13 成果の上がるプレゼンテーション
8 月 21 日	10:30～13:00(2H30)	14 空間デザイン③スタイル別スタディ プレゼン(課題発表)
	14:00～17:00(3H)	15 フードスタイリング① 講義
9 月 18 日	10:30～13:00(2H30)	16 フードスタイリング② 実技
	14:00～16:30(2H30)	17 スタイリング撮影
10 月 16 日	13:00～15:00(2H)	* テーブルコーディネート作品発表

※ 4 月「7, 8」は名古屋市会場「ノリタケの森」を予定

※ 7 月のみ開始時間が 11:00～となります。

カリキュラム担当講師 紹介 (講座順)

【テーブルコーディネーターの仕事】

テーブルコーディネーターの仕事 —テーブルコーディネートと取り巻く現状—

丸山 洋子 氏
Maruyama Yoko

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



「テーブルコーディネート力」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ト改訂版』『食空間クリエイションのテクニック』『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ト力』他。

【トレンド分析】ビジネスに活かすトレンド分析

武井 杏佳 氏
Takei Kvoka

広告代理店勤務



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、魅力的なウェ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と共に築き、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。

【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
Saito Hideo

ノリタケカンパニーリミテド 元チーフデザイナー



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ト協会)に勤務、2013 年(株)ノリタケの森アーチ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。

【マーケティング・企画・プレゼン】 マーケティング / 企画立案 / 成果の上がるプレゼンテーション

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 DIY 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したら良いと考え、今は最後の社会貢献と考えて活動している。

【SNS 活用術】 選ばれるための SNS 活用

chiko 氏 ワゴンクリエイティブワークス / DIY クリエイター・SNS 講師
chiko



15 年以上にわたりブログや SNS で DIY やセルフリノベーション、暮らしを豊かにするアイデアを発信。Instagram では約 19.9 万人のフォロワーを持ち、テレビ出演は 65 本以上、DIY 関連の書籍も出版。企業との商品プロモーションやイベント登壇、ワークショップなど幅広く活動している。SNS 講師としては、行政・企業・個人向けに、それぞれの業種や目的に合わせた SNS 活用やブランディングを指導。自身の発信経験と実績をもとに、ファンに選ばれ続ける発信や、成果につながる SNS 運用を伝えている。また、料理家として最年少で書籍を出版した娘の SNS 立ち上げからブランディング・情報発信までをサポートし、その経験も講座に生かしている。

【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 渚 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



青山学院大学理工学部卒業後、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、を常に心掛けています。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。

第3回 TALK 食空間コーディネート協会 「ビジネススキルコース」

受講番号	
------	--

受 講 者	フリガナ		種 別
	氏 名		☐ 正会員 ☐ 賛助会員 ☐ 企業会員 社員 受講は会員の方のみです
	現住所	〒(-) 	
	電 話		
	F A X		
	携 帯		
	E-mail		
	生年月日		
	職業（※）		
	経 歴	☐ 当協会有資格者〔 ☐ 認定講師 ☐ 1級 ☐ 2級 ☐ 3級〕 ☐ テーブルコーディネートまたはその関連分野を学んだ経験がある。 [スクール名：] [履修年数・級など：] ☐ テーブルコーディネートまたはその関連分野を学んだ経験がない。 ☐ テーブルコーディネートコンテストでの受賞歴がある。 [コンテスト名・賞名：]	
	会 社 名（※）		
	申 込 日	年 月 日	
	振 込 先	☐ みずほ銀行 ☐ ゆうちょ銀行 ※どちらかにチェックを入れてください。	
記入上の注意		登録番号	*事務局記入
1. 太線の枠内は、もれなくご記入ください。 2. E-mail のアドレスは、オンライン講座を受講できる アドレスをご記入ください。 ※ 職業・会社名のご記入は必須ではありません。		(認定番号)	
		受講お申し込み締切日 2027年 1月 8日(金) 事務局必着	

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