

News Release



書く・魅せる・撮る の、全ての技術を身につけ 発信するレシピの価値と信頼性を底上げしたい人のための学び 「フードレシピスト養成講座」2月26日初開講

フードディスカバリー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：福井栄治）は、SNSやWEB上などにあふれるレシピを、利用者が再現したくなるビジュアル、簡潔さ、信頼性を持つ『共感レシピ』にし、生活者と「料理」の距離をもっと縮められることを目指し、フードレシピスト協会を設立いたしました。フードレシピスト養成講座 第1期は2月26日に開講します。

<http://foodrecipe.jp/>

■フードレシピスト養成講座について

レシピ作成に必要なノウハウはもとより、SNSやWEBなどで利用者の心を引き付けられる魅力的な発信方法を、写真撮影とスタイリングの技術も含め総合的に身につけられる講座です。

多くの人が夢に見るレシピ本の出版も、SNSが日常ツールとなった昨今、多くのフォロワーを持つ一般の方にオファーがいくような、まるでシンデレラストoryとも言えることが起こり得る時代です。料理を作る際にわかりやすい、また日常使いに便利なレシピを作成するだけでなく、魅せるレシピにしつらえて生活者に届ける力も大切なことだと考え、書く・魅せる・撮る、を総合的に学べる講座にいたしました。この講座で得た知識から発信されるのが『共感レシピ』です。レシピを作るだけでなく、技術も併せ学べる講座は、他に例を見ません。



■フードレシピストとは

養成講座で身に付けた『共感レシピ』の知見を生かし、レシピを魅力的に発信できる人です。

■フードレシピスト養成講座概要

<カリキュラム>

内 容 : 全4科目 (1科目90分)

受 講 料 : 48,000円 (税込)

修了規定 : 講座受講、課題内容の評価

< 講義内容 >

①	レシピの作成方法	いいレシピとは フードレシピストの役割と心構え レシピに必要な項目と作り方
②	『共感レシピ』へのプロセス	『共感レシピ』作成までのプロセス レシピ作成の仕事の舞台裏 レシピ発信の注意点
③	料理を引き立てるスタイリング	スタイリングの必要性 器と盛りつけ 小物の使い方 テーブルコーディネート
④	料理を引き立てる撮影術	撮影カメラの違い・特徴 ピントの合わせ方、撮影アングル 光を意識して撮影する カメラ機能を使いこなす

< 講師 >



香月りさ (こうづき りさ)

担当科目：①②③

野菜ソムリエプロ。培ってきた知識や経験を活かし、料理動画サイトでのレシピ考案や調理、フードコーディネーターに携わる。TVなどメディアでの旬野菜やレシピも多数紹介するなど多方面で活動する。また、ママ野菜ソムリエならではの視点で『mamako・kitchen』（料理教室）を主宰。野菜を自ら栽培し、教室では子どもが自分で収穫した野菜を調理に使うことも。野菜・果物の摂取不足の改善の発信者として様々な分野で活躍している。



野村美都 (のむら みと)

担当科目：④

プロカメラマン。大阪芸術大学写真学科を卒業後スタジオアシスタントを経て写真教室講師に。FUJIFILM主催写真教室、クラブツーリズム国内撮影ツアー等全国各地で講座やイベント講師としても活躍中。2012年出産後は、子どもや家族のためのアートフォトも展開。家族がもっと写真を楽しむための地域に根ざした写真活動も行う。今を愛おしむ写真のアトリエ「オンブラージュ」主宰。



松田佳絵 (まつだ よしえ)

科目監修：③

フードコーディネーター。短大卒業後、様々な社会人経験やイギリス留学を経て「食」や「食器」に興味を持ち、働きながらフードコーディネーターの学校に通う。卒業後、CM動画のアシスタントを経てフリーランスに。「食」を通して人に豊かに！また楽しく！をモットーに現在は広告関係の料理・スタイリングを行っている。ギャザリングやパーティー料理、テーブルコーディネートを得意とする。

■フードレシピスト協会概要

創立 2018年2月1日

理事長 福井栄治

専務理事 香月りさ

所在地 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F
フードディスカバリー株式会社内

理念 『共感レシピ』で、より便利で料理をより楽しめる社会を目指します。

本件お問合せ先

フードレシピスト協会 事務局

東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

TEL (03) 5459-8185 E-MAIL : foodrecipe@fooddiscovery.jp