

Sylph JAPAN

橋本尚子

Naoko Hashimoto

パーティーデザイナー
食空間プロデューサー



◆担当レッスン

テーブルコーディネート
ホームパーティー
盛り付け
ペーパークラフト

早稲田大学卒。旅行、ウェディング、ホテルとサービス業でおもてなしを学び、国内外のホテルで、企業のパーティーやファンクラブツアー等を企画・プロデュース。

2013年に東京ドームで開かれたテーブルコーディネートコンテストで大賞を受賞後、本格的に食空間プロデューサーとしても活動を開始。

住宅展示場、レストラン、ホテルや旅行会社など様々な場所で食空間コーディネートやパーティースタイリングを手掛ける。



Sylph JAPAN

宮本万紀子

Makiko Miyamoto

インテリアコーディネーター
テーブルコーディネーター



◆担当レッスン

インテリアディスプレイ
テーブルコーディネート

大手不動産にて新築分譲マンションのお客様向けインテリアオプションの
コーディネート提案を担当。

現在はフリーランスコーディネーターとして、大手住宅メーカーモデルハウスのインテリアディスプレイやセミナー講師

及びテーブルコーディネート展示、店頭ディスプレイ等、幅広く活動中。



Sylph JAPAN

干場晴美

Harumi Hoshiba

空間フラワーコーディネーター



◆担当レッスン

テーブルコーディネート
ホームパーティー
フラワーアレンジメント
フラワーデコレーション

暮らし、行事、イベントやパーティーなどに季節の彩りを取り入れた演出をコーディネートするフリーランスの空間フラワーコーディネーターとして活動中。

ホテルラウンジのフラワー生け込み、オーダーメイドのフラワーアレンジメントやウェディングブーケの制作、ショールーム・ホテル・デパートなどの空間トータルコーディネートも手がける。

また、講師としてフラワーの扱いや作り方、空間フラワースタイルのレッスンを行う一方で日本ホームパーティー協会のホームパーティー検定認定講師としても幅広く活躍中。



Sylph JAPAN

花野彩

Aya Hanano

スイーツ&テーブルコーディネーター
ライフアップコーディネーター

五男一女6人の子どものママであり、スイーツ&テーブルコーディネーターとして活動を開始。

テーブルコーディネートコンテストでは数々の賞を受賞し、育児情報サイトコラム執筆、講座、展示ディスプレイを手がける。

美食住を通して女性の幸せをクリエイティブしメディアプロデュース、企画を手がけるHANARSプロダクション代表としても活動している。

◆担当レッスン

テーブルコーディネート
スイーツスタイリング



Sylph JAPAN

船山陽子

Yoko Funayama

キャンドルアーティスト



◆担当レッスン

キャンドル制作

テーブルコーディネート

11年間ウエディングプランナーとして数多くのカップルのプランニングを手がける。イベント企画やホテル開業準備を経験し独立。

『日常から非日常まで居心地の良い空間づくり』をコンセプトに、キャンドル販売やキャンドルを使った食空間コーディネートを提案している。



Sylph JAPAN

MAMI

パーティーデザイナー



◆担当レッスン

テーブルコーディネート
パーティーデコレーション
パーティークラフト

コミュニケーションの場であるパーティーのプランニングやデザインを行い、パーティーを通じて、ライフスタイルを提案。

法人から個人まで、パーティーの装飾やデザインを請け負う。



Sylph JAPAN

伊藤裕美子

Yumiko Ito

食空間プロデューサー

フラワー&器コーディネーター



◆担当レッスン

テーブルコーディネート
テーブルフラワー
器の使い方提案

アーティフィシャルフラワーに特化したフラワーのスキルをベースに、テーブルコーディネートスクールでの講師の他、展示やディスプレイの法人向けコーディネート、イベント・パーティーのプロデュースなど、食空間にまつわる活動を幅広く行う。

また、ホテル・レストランのオープン・リニューアルに際した食器提案や、店舗コーディネートのアドバイザーとしても活動中。



Sylph friends

浅香智子

Tomoko Asaka

フォトグラファー
料理家



◆担当レッスン

テーブルフォト
フードフォト
写真加工
フードスタイリング

社会人の傍ら平日夜は調理師専門学校、週末はフードコーディネータースクール、ル・コルドン・ブルー菓子ディプロムコースで学ぶ。卒業後は、レストランの厨房やホテルの製菓部門で修業し、料理家の道へ。また、写真表現の重要性を感じ、料理写真を中心に撮影方法とスタイリングを学ぶ。

料理と写真が学べるサロン『スタジオヘスティア』運営。魅せる料理写真講座、オトナの料理塾、プチ発酵deおうちごはん主宰。

ワインエキスパート、チーズプロフェッショナル、発酵プロフェッショナル、食空間スタイリストの知識も活かし、スタイリング・料理・撮影をトータルで提案している。



Sylph friends

斎藤朋美

Tomomi Saito

米粉&おやこ食育コーディネーター
キッズ食育トレーナー

2019全国キッズ食育コンテスト大賞受賞

【米粉×食育】をテーマに親子・キッズ食育クッキング開催。日本のお米・発酵食・和食育を子ども達へ。

米粉入門講座・米粉100%パン・おやつレッスン。
企業様食育イベント・レシピ提供など活動中。

埼玉県戸田市で「Say cheese! Kitchen」主宰
3才～食育スクール「青空キッチン戸田公園校」開校

ホンモノ食器でキッズ食育/キッズおはしマナー教室/米粉おやつと器ワークショップ等。

親子で楽しめるレッスンも企画中です。お家でも楽しく食育を取り入れられるきっかけ作りに！

◆担当レッスン

食育 (子ども向け/大人向け)

米粉レッスン

親子レッスン



Sylph friends

杉崎裕美

Yumi Sugizaki

おもてなしレッスン講師

日本フィンガーフード協会上級&マスター認定講師



◆担当レッスン

フィンガーフード
テーブルコーディネート
ホームパーティー
おもてなしレッスン

「食空間デコレーション」主宰

神奈川県小田原市にてフィンガーフードとテーブルコーディネートのおもてなし教室主宰。忙しくても、身近な食材で、見映えの良い部屋のデコレーション、盛り付け等で効率良くホームパーティーを開くコツをお伝えしています。

2018年テーブルウェフェスティバル入選、日本橋三越でフィンガーフードレッスン、横浜西洋館でテーブルコーディネートレッスン、カリモク新横浜ショールームのエントランスディスプレイ等経験。翔泳社「みんなのおもてなしレッスン」に10ページ掲載



Sylph friends

高石典子

Noriko Takaishi

食空間プランナー



◆担当レッスン

テーブルコーディネート

子育てがひと段落し、何か自分でも役立つことは...と探していた時にテーブルコーディネートを知りました。今までの販売経験や子育ての経験を活かしながら、ライフスタイルのご提案を致します。

2019年 東京ドーム・テーブルウェアフェスティバル・鯉淵幸子審査員賞受賞

2020年 東京ドーム・テーブルウェアフェスティバル・佳作・加藤タキ審査委員賞・W受賞



Sylph friends

永井彩

Aya Nagai

発酵食スペシャリスト「醸しにすと」

野菜コーディネーター



◆担当レッスン

発酵調味料作り

発酵料理

千葉県千葉市在住。2女の母。

発酵料理研究家。

旬の素材を使った発酵保存食、発酵調味料づくりをライフワークとし、

「暮らしを彩る♡おもてなし発酵教室」を主催しています。

麹を使った発酵調味料作りワークショップや、発酵調味料を使った簡単で美味しい発酵料理と一緒に楽しみましょう。



Sylph friends

宮原江里子

Eriko Miyahara

フィンガーフード・食卓スタイリスト



◆担当レッスン

おもてなし料理
フィンガーフード
テーブルコーディネート
盛り付け

「Eri's table&kitchen」主宰

湘南の海からほど近い自宅サロンにて、
フィンガーフードを取り入れた

おもてなし料理とテーブルコーディネートの
サロン「Eri's table&kitchen」主宰。

「ちょっとの工夫で食卓を笑顔に♪」を
キャッチフレーズに、季節に合わせた手
に入りやすい食材やテーブル小物を使って、
ほんのひと手間ですぐ日常の食卓を華やかな彩
りあるものにして頂ける、少人数制の楽し
いレッスンを行っています。



Sylph friends

吉府真海

Masumi Yoshifu

食空間スタイリスト



◆担当レッスン

料理

テーブルコーディネート
盛り付け

お料理とテーブルコーディネートの教室
【Table à bijoux】主宰。

食空間、フードスタイリングの勉強を経て、
現在 10 年目になる自宅教室の他、外部講師、
企業やギャラリーへのケータリングを手掛
ける。

簡単家庭料理からおもてなしまで、日々美
味しい食卓の楽しみ方を発信。

彩り溢れるテーブルから広がる、心豊かな
時間を提案致します。



Sylph friends

米持祐子

Yuko Yonemochi

料理家

食空間コーディネーター

2007年よりフランス料理とテーブルコーディネートの教室「Atelier Belle Table(アトリエ・ベル・テーブル)」を主宰。

フランスに留学してコルドンブルーやパリの3つ星レストランで学んだこと、日本のフレンチレストランや日本料理店の厨房で働いた経験をベースに、ご家庭で気軽に作れる「おうちフレンチ」をご紹介します。

現在は自宅での料理教室のほか、外部講座の講師、企業のレシピ開発、スタイリング、食空間ディスプレイ、コラム執筆など幅広く活動中。

◆担当レッスン

おうちフレンチ

おもてなし料理

盛り付け/フードスタイリング

テーブルコーディネート

