



Cafe好き♪

2003. Spring



「首都圏いきいきワイド」に学園長が生出演



2003年2月10日(月)の首都圏いきいきワイド(NHK総合)に学園長が生出演しました。内容は、「自宅でカフェ気分 ホットドリンク編」を収録。スタッフと一緒に恒例の記念撮影をしたり、和気あいあいとやっていました。



本番前の打ち合わせ。緊張してきます。



これで準備O.K!



この3人で3回目のオンエア。息もぴったり。



笑顔のリハーサル中。本番はがんばって泣立っててください。



頑張れ 卒業生

学園の卒業生が、新しくお店を開店させました。応援するためにも、是非お立ち寄り下さい。新しい発見や素晴らしい出会いがあるかも？……。

ゆったりと大人がくつろげる空間

カフェ&ダイナー

ネクサス・チャープロイル・グリル

OPEN
11:30~23:00



カフェビジネスコース
東 了さん

いち押しメニュー



ハンバーガーの他にも本格炭火焼料理やカルフォルニア料理、タコスやナチョス、ステーキ、お酒など各種ご利用いたしております。

ーテリヤキアボガド
ハンバーガー ¥900



〒251-0055
神奈川県藤沢市南藤沢6-15伊沢ビル1-A
TEL/0466-24-7395 月曜定休

東京電力の窓口と店が融合、緑とふれ合うこだわりのカフェが織りなす空間

ネイチャークラフトガーデン浦和

OPEN
10:00~19:00

見学歓迎！
電話
下さい。



東京電力の
元社員です。

短期カフェビジネスコース
満田 潔さん



〒336-0021
埼玉県さいたま市別所1-1-16
東京電力株式会社埼玉支店内
東京電力浦和営業センター1階
TEL/048-866-2472
日・祭日定休



いち押しメニュー

ストロベリーカフェラテ
もオススメです！

ーケーキセット
¥750
(写真はガトーショコラ)



魅惑のレシピ 教えちゃっ

季節のデザート
や話題のケーキ
のレシピを教えち
ゃう!! 貴方も今日
からパティシエ?

2/10 NHKで好評を得た2品をご紹介 苺とあずきの ロールケーキ



作り方



材料

B枚切り天板 1枚分

スポンジ

-卵	4ヶ
-グラニュー糖	115g
-薄力粉	80g
-アーモンドパウダー	10g
-無塩バター	25g
シロップ	
-シュガーシロップ	30g
-ラム酒	15g
ホイップクリーム	
-35%生クリーム	200g
-グラニュー糖	8g
苺	15粒~
あずき	適量

①スポンジを作る 1. バターを湯煎にかけ溶かす。2. ボールに卵を入れホイッパーで軽くグラニュー糖(※完全に溶かす)を入れ湯煎にかけ、3. ふるった粉類も加え混ぜ合わせる。4. 溶かしたバターを少々生地と混ぜ、再び均し、切るように全体を混ぜる。5. 1/2半紙を敷いた天板に流し平らにする。6. 焼成。(上火 180℃ 下火 180℃ 5分) ②シロップを作る シュガーシロップとラム酒を入れ混ぜる。③ホイップクリームを作る・菓物を切る 1. ボールに、生クリーム・グラニュー糖を入れ8分立てにする。2. 苺はへたをとり縦に2等分程に切る。④仕上げ 1. 生地の上をホイップクリームを塗り、その上にホイップクリームをぬる。苺とあずきをちらせば、はじから巻いていき、裏で包み紙で包み、とじ目を下にして冷蔵庫で冷やす。3. 冷やした生地の間隙をカットして切り分け、好みで装飾を添える。

みかんタルト

材料

18センチタルト型

タルト生地

-無塩バター	50g
-砂糖	25g
-卵	20g
-薄力粉	100g
アパレイユ	
-みかん缶	680g
-ミントの葉	
-アプリコットジャム	
オレンジカスタードクリーム	
-オレンジジュース	195ml



-上白糖	60g
-卵	2ヶ
-コーンスターチ	8g
-薄力粉	8g
-無塩バター	20g
-オレンジキュラソー	大1
-35%生クリーム	150g

作り方

①タルト生地を作る 1. ボールにボマーダ次のバター・砂糖を入れ混ぜる。2. 溶いた卵を少しずつ加え、混ぜる。3. ふるった粉を加え混ぜる。4. まとまったらラップに包み冷蔵庫で休ませる。5. 打ち粉をして3ミリ程度にのばし、タルト型に敷く。②オレンジカスタードクリームを作る 1. 薄くオレンジジュースを入れ、温める。2. ボールに卵と砂糖を入れ液状で固まってもつりするまで泡立て、ふるった粉を入れ混ぜる。4. 温まったオレンジジュースを入れ、練り混ぜながら入れ火にかけ、ふつふつしたら火を止める。5. バターを入れバットに移し急冷する。6. 再びボールに入れオレンジキュラソーと冷めたホイップしたホイップクリームを入れ合わせる。③焼成 1. タルト型に敷きつけたタルト生地を170~180度で30分焼く。2. 冷めた生地に、オレンジカスタードクリームをのける。3. 水気をふきとったみかんを並べる。4. ミントの葉、アプリコットジャムで飾る。



電話・FAXやウェブ(ホームページ)から商品が購入できるカフェズショップ(通信販売)を企画中です。使い勝手の良い、ハイクオリティな商品を多数取り揃えられるよう準備しています。それに併せてカタログも進行中ですのでお楽しみに!!

恒例となった佐奈栄学園オリジナルのカフェビジネス研修ツアーを実施しています。皆様から好評をいただき、受講生・卒業生ばかりでなく、一般の方も多数参加するにあたり、締め切りとなってしまいました。今回はイタリア、ベルギーを中心としたヨーロッパの研修ツアーですが、非常に充実した見学会や講習会がメインに組み込まれております。カフェの本場ならではのカフェスタイルや文化を思う存分満喫して、これからの自分自身のオリジナルカフェスタイルを確立できれば幸いです。楽しく充実した研修ツアーでありますように……。折りを改めて…行ってきま〜す。

日時 平成15年6月8日(日)~6月15日(日)

次号でたっぷり
報告しま〜す。

知っておくとためになる見学先の豆知識

ラバツアってなに?

ラバツア社は、1895年にイタリア北部のトリノで、創業者ルイジ・ラバツアが創業したコーヒー焙煎業者です。イタリアでは43%のシェアをしめ、イタリアを代表するコーヒーメーカーです。パリ、ロンドン、ニューヨークなどの欧米各都市の、一流ホテルや有名カフェで採用されています。

ゴディバってなに?

ゴディバの由来
11世紀のイギリス、コブントリーに住む人々は黄金レオパッドの調子に乗って、たいへん苦しんでいました。それを何とかした領主の妻、レディ・ゴディバが税を軽くするよう夫に願うと、伯父は「おまえがー糸もまとわらないで町中を渡ることでまた苦しみを叶えよう」と答えました。美しく積み高いレディ・ゴディバはいへん悩みましたが、とうとう新妻調練祭の次の会場で、白馬に乗って町を渡ったのです。人々はレディ・ゴディバの強い自己犠牲の精神につられ、その日は息をかくく閉ざして彼女の行為に応えました。レディ・ゴディバの美しい心、そして自己犠牲の精神をたたえ、社名にゴディバの名をいいただきました。

ゴディバの歴史
1928年にドラップス一家が、この地で高級チョコレートを作り始めたことがゴディバの歴史の幕開けでした。「ゴディバ」の名は、ドラップス家の妻子であるジョセフ・ドラップスとその妻ガブリエルによって命名されました。季節のテーマや折々の出来事に題材を得て、創造性に富んだチョコレートを次々と発表し、さらに、美しいディスプレイやラッピングでウィンドウを飾りました。「ゴディバ」の名はまたたく間にベルギー中に拡がり、同時に、チョコレートは高級で贅沢なギフトとなったのです。1959年、初の海外ショップがパリのフォーブルサントノールにオープンし、以来、ゴディバは世界各国で店舗を展開しています。

日時	発着地	交通機関	行動予定
6/8(日) 12:05 17:50	発 東京・成田 着 ミラノ	AZ-787	成田空港ターミナルカウンター前集合 イタリア航空で出国 到着、ホテルへ (HOTEL JOLLY PRESIDENTE)
6/9(月) 07:45 10:00~ 18:00 13:00~	発 ミラノ 着 トリノ 着 ミラノ		朝食:ホテル 「ラバツア」工場見学 昼食:社員食堂 講習 市内レストランへ (HOTEL JOLLY PRESIDENTE)
6/10(火)			朝食:ホテル 午前 市内観光 午後 自由行動 (HOTEL JOLLY PRESIDENTE)
6/11(水) 08:00 18:00	発 ミラノ パルマ フィレンツェ		朝食:ホテル 午前:パルマパム工場見学 昼食:市内レストラン 午後:パルマジェリオンチエス工場見学 「フェクトリーニ」 (ANGLO AMERICANE)
6/12(木) 18:15 19:20 20:10 21:40	発 フィレンツェ 着 ミラノ 着 ミラノ 着 ブラッセル	AZ-1686 AZ-154	朝食:ホテル 市内観光 イタリア航空で移動 昼食:市内レストラン (RADISSON SAS HOTEL)
6/13(金)			朝食:ホテル チョコレート工場見学「ゴディバ」 有名菓子店、ワッフル店見学・試食 さよなら講習会(市内レストラン) (RADISSON SAS HOTEL)
6/14(土) 17:20 18:00 20:40	発 ブラッセル 着 ミラノ 着 ミラノ	AZ-155 AZ-7786	朝食:ホテル 出発まで自由行動 イタリア航空でミラノ乗り継ぎ到着
6/15(日) 15:25	着 成田		成田到着

交通機関及び発着時刻、訪問先は変更になることがあります。

企画:佐奈栄学園 手配:株式会社 南海国際旅行

ピンポイント講習コース

ワンランク上の技術や知識を磨く為に、ちょっとしたおもてなしを学び実践が日常に磨きの時間でリフレッシュ!昨日と違うわたしがそこにいる。

ケーキ&パンコース

コース	日程	料金
グレープフルーツショートケーキ & アイスセバレットティー	5/23(金) A 14:30~17:00 B 18:30~21:00	¥5,250 受講生のみ 卒業生のみ
メロンパン & アイスジャスミンミルクティー	6/27(金) A 14:30~17:00 B 18:30~21:00	¥5,250 受講生のみ 卒業生のみ
チーズモンブラン & ジンジャービーチティー	7/11(金) A 14:30~17:00 B 18:30~21:00	¥5,250 受講生のみ 卒業生のみ
今話題のエクレア & アイスカプチーノ ショートケーキ	8/15(金) A 14:30~17:00 B 18:30~21:00	¥5,250 受講生のみ 卒業生のみ

一日体験入学

コース	日程	料金
上海式・中国茶の美味しい入れ方	5/21(水) C 11:30~13:00 D 18:30~20:30	¥3,675
おいしいコーヒーの入れ方	6/18(水) 7/ 8(水) 8/ 6(水) C 11:30~13:00 D 18:30~20:30	¥3,150
おいしい紅茶の入れ方	6/25(水) 7/23(水) 8/20(水) C 11:30~13:00 D 18:30~20:30	¥3,150

※実習重視の内容ですので、各日程とも定員になり次第、締め切らせて頂きます。キャンセル料が3日前からかかりますので、あらかじめご了承ください。
受講生・卒業生は、名前、受講コース名、卒業年度、卒業コース名が必要となります。メール申込においては、受講生・卒業生と一般の方ではメールアドレスが異なりますのでご注意ください。

申込み方法 TEL 03-3413-0378(代) FAX 03-3413-1778 E-mail 生徒専用 seito@saneegakuen.co.jp 一般の方 cosu-yoyaku@saneegakuen.co.jp

フリーコース

ステップアップコース

日時 5/28(水) A.14:30~17:30 B.18:30~21:30 C.18:30~21:30
内容 ペーパードリッパとネルドリッパの抽出、味の違い、コーヒー豆の見分け方等、
講師 共和コーヒー 鈴木 竜夫
料金 受講生価格 ¥5,250(税込)
※カフェプランナー取得者は、必修単位となります。
※カフェプランナー正会員は、無料となります。

バリスタ入門養成コース

日時 5/ 2(水) B.14:30~17:30 C.18:30~21:30
5/14(水) B.14:30~17:30 C.18:30~21:30
7/12(水) C.18:30~21:30
内容 エスプレッソの歴史、本物のイタリアンエスプレッソ、飲み方、おいしいエスプレッソの見分け方、エスプレッソの試飲、抽出、デザインカプチーノ・その他のアレンジの試飲
講師 片岡博隆 岩橋 忠宏
料金 受講生価格 ¥6,825(税込) 一般価格 ¥7,350(税込)
※お土産として、イタリアのコーヒー「ラバツア」を差し上げます。

バリスタプロ養成コース

日時 5/ 7(土) 18:30~21:00
5/24(土) 18:30~21:00
5/31(土) 18:30~21:00
6/21(土) 18:30~21:00
6/28(土) 18:30~21:00
7/ 5(土) 18:30~21:00
内容 エスプレッソの歴史、本物のエスプレッソの見分け方、エスプレッソとは?おいしいエスプレッソの見分け方、おいしいエスプレッソを出すためのポイント、エスプレッソマシンの機種、必要器具、クリーニング、エスプレッソ・カプチーノ(リエーション)等の試飲、実習、ミルクのステミング。
料金 受講生価格 ¥25,200(税込) 一般価格 ¥26,250(税込)
※材料費、テキスト代込み
※基礎+応用の場合 受講生価格 ¥45,400、一般価格 ¥47,250となります。

パーフェクトエスプレッソ抽出実習・リエーション等の実習、ミルクのステミング実習、フォームドミルクの作り方、デザインカプチーノの実習、エスプレッソマシン・エスプレッソミルの設定。

2003年 カフェプランナー試験

カフェプランナー資格認定試験 4級

試験料 4,000円 認定証、バッジ代込み

一次試験(筆記)

10:30~12:00

10/5(日)

二次試験(実技)

10:30~

10/19(日)

※1年以上実務経験のある方は「受験資格認定講習会」を必ず受講してください(9/28(日)に行います。)

※1年以上実務経験のない方は「4級試験対策コース」を受講してください。

カフェプランナー資格認定試験 3級

試験料 6,000円 認定証、バッジ代込み

一次試験(筆記)

13:30~15:00

10/5(日)

二次試験(実技)

14:30~

10/26(日)

※「3級試験対策コース」を必ず受講してください。

カフェプランナー資格認定試験 2級

試験料 8,000円 認定証、バッジ代込み

一次試験(筆記)

13:30~15:00

10/5(日)

二次試験(実技)

10:30~

10/26(日)

※カフェプランナー協会に登録し正会員で、3級を取得してから1年以上の方
※勉強会・研修会の単位修了者(別途費用、随時お知らせ)
※正会員登録料は、¥15,000(税込)/年

試験対策コース・認定講習会の案内

4級認定講習会

9/28(日)	受講料	6,000円(税込)
16:00~ コーヒー・紅茶の基礎知識	テキスト代	1,050円(税込)
17:00~ ペーパードリッパーの抽出	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票
サイフォンの抽出		
紅茶の抽出		
19:00	終了予定	

4級試験対策コース

8/31(日)	受講料	25,200円(税込)
10:20~ 受付	全4回(テキスト代込)	
10:30~ コーヒーの基礎知識	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票
13:00~ 休憩		
13:40~ ペーパードリッパーの抽出		
アレンジコーヒー		
ペーパードリッパーの抽出(復習)		
15:00	終了予定	

9/7(日)	受講料	13,125円(税込)
10:30~ コーヒーの基礎知識	全2回(テキスト代込)	
13:00~ 休憩	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
13:40~ サイフォン抽出(復習)		
15:00	終了予定	

9/21(日)	受講料	13,125円(税込)
10:30~ 紅茶の基礎知識	全2回(テキスト代込)	
13:00~ 休憩	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
13:40~ 紅茶の正しい入れ方		
15:00	終了予定	

9/28(日)	受講料	13,125円(税込)
10:30~ コーヒー・紅茶の抽出(復習)	全2回(テキスト代込)	
13:00~ 休憩	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
13:40~ 実技試験練習		
15:00	終了予定	

3級試験対策コース

9/7(日)	受講料	13,125円(税込)
16:20~ 受付	全2回(テキスト代込)	
16:30~ エスプレッソ歴史、条件、抽出	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
19:00~ 休憩		
19:15~ アレンジコーヒーの抽出		
20:30	終了予定	

9/21(日)	受講料	13,125円(税込)
16:20~ 受付	全2回(テキスト代込)	
16:30~ 紅茶の種類と特徴	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
19:00~ 休憩		
19:15~ アレンジティーの抽出、エスプレッソ抽出(復習)		
20:30	終了予定	

2級試験対策コース

8/31(日)	受講料	13,125円(税込)
16:20~ 受付	全2回(テキスト代込)	
16:30~ カフェのメニュー作成	持ち物	筆記用具、エプロン、受講票、認定証
飲み物の応用知識		
フルーツの基礎知識		
課題レポート提出の注意事項		
20:40	終了予定	

お問い合わせ

日本カフェプランナー協会事務局(佐奈栄学園内)
http://www.cafeplanner.net
e-mail: toiwase@cafeplanner.net
Tel: 03-3413-0378 Fax: 03-3413-1778

学園卒業は、スタート地点。

これから就職や店舗のオープンなど実践活動の本番です。実技の資格に満足せず、次なるステップへチャレンジする意欲を持ち続ける事が成功への第一歩と自覚し、年2回実施される資格認定試験の受験をお勧めします。

初春に実施された2003年4月の資格認定試験も無事終了しました。

4級試験にチャレンジした受験者は25名、3級試験においては8名でした。試験は担当試験官の立合いの元に行なわれる都合上、人数に制限があり定員になり次第、締め切られますので早めの申し込みが必要です。尚、合格発表は8月上旬です。

申し込み方法

お申し込みは電話またはMailにて、ご予約をお願いします。申込み後、申込書類を送付させていただきます。先着順にて定員となりますので定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承ください。



Cafe Planner

編集後記

春といえば桜、桜といえば花見でしょうか。カフェ通いが皆様に届く頃は、ほとんどのところがお花見も終わっていると思いますが、編集をしている今、桜は満開お花見のピークです。お花見の始まりは平安時代といわれ、「さ」は「菰田の神」、「くら」は「鎮座する場所」と言う意味だそうです。桜に神が宿ると考えられていたようです。昔の花見は梅を鑑賞していたようですが、初めて桜の下で宴を催したのは嵯峨天皇平安時代の事だそうです。その後貴族から武士や大衆へ、そして都から地方へと広まっていきました。桃山時代には、豊臣秀吉が吉野と慶興(京都)で盛大な花見を催しました。江戸時代に入ると3代将軍家光が上野に寛永寺を建て吉野の桜を移植し、岡田川(沼津)にも桜を植えました。また、8代将軍吉宗が飛鳥山を桜の名所にしたことも有名です。更に、江戸時代末期にあっていう間に全国に広まったソメイヨシノ

のおかげで、日本中に花見の風習が広く普及し、深く浸透していったと書えるでしょう。春は、気温だけでなく心も温かくなり、何かを始めようとする気持ちにもなりやすくなると、喜びも膨らみます。佐奈栄学園の卒業生がお店をオープンして行くことが何よりの喜びであり、幸せです。お店をオープンされている皆様、これからオープンしようとなさっている皆様のお悩みやご相談に答えるべく「カフェ・サポート」を開設しましたのでお気軽にお問い合わせ下さい。また、2~3ヶ月に1回、プロの方を招いて「カフェ・サポート」のセミナーを行います。

Voulez-vous du café?

カフェ好き♪(編集部)

リクエスト・ご質問はこちらまで

e-mail: cafe-zuki@sanaegakuen.co.jp