

Vol.4  
Cafe's Kitchen



# Cafe好き♪

2003 Autumn



## NHK出版「生活ほっとモーニング」撮影現場風景

11・12月号  
「はちみつ」  
発売中



★マカームとミルクをミキサーでよく混ぜ合わせています。



★左起順に、出演者さん「菊池 冬佳さん、水原真由さん、伊藤 佳奈さん、小川 真優さん（左より）」



★一服のリラクゼーションタイムを楽しんでいます。



★とってもおいしいおひるのフルーツマカーム



★紫のミルクシロップのミルクマカームにマカームを添えています。11・12月号掲載です。



★おひるのフルーツマカームのパンナコッタマカームです。



★バナナをカットしてフルーツを準備中。



★11月号で登場した、おひるのフルーツマカームのデザート、マカームです。



★おひるのフルーツマカームの準備中。



★おひるのフルーツマカームの準備中。



★おひるの、おひるのフルーツマカーム、おひるのフルーツマカーム、おひるのフルーツマカーム、おひるのフルーツマカーム、おひるのフルーツマカーム。



11・12月号  
「フルーツ」  
12月16日発売



**新卒生**

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？……。

Hitom  
Cuisine  
Cooking Studio

充実した設備とサービスの新しいスタジオ

**HITOM CUISINE**  
Cooking Studio



カフェビジネスコース  
水上 均さん



料理教室・スタジオのレンタル、  
イベントの企画など  
スタジオ機能  
¥8,000/1時間 (税別)  
VTR撮影  
¥10,000/1時間 (税別)



〒158-0098  
東京都目黒区玉川1-11-9  
TEL/03-3707-4194 FAX/03-3707-0411  
E-mail: hitom@hitom.co.jp 水曜定休



L'APPRET

パンを楽しく学べるカフェ (2F)

手づくり  
パンのからみ **L'APPRET**



カフェビジネスコース  
西田 有津子さん



OPEN  
10:30-17:00  
〒252-0006  
埼玉県新城市新屋2-15-2新屋コート1F  
TEL&FAX/048-479-9767  
日曜定休

温かみのある海苔と本場のコーヒー＆紅茶のおいしさが楽しめる

カフェ＆海苔

**Summertime**



カフェビジネスコース  
南雲 京子さん



OPEN  
11:00-20:00  
〒166-0032  
東京都中野区高島3-9-1 ドリーム5号館104  
TEL&FAX/03-3336-1630  
火曜定休

Café de Nari

シンプルで居心地のいいカフェを自宅で実現

**Café de Nari**



短期カフェビジネスコース  
荻野 成子さん



OPEN  
10:00-17:00  
〒120-0037  
東京都定立区千住河原町5-23  
TEL/03-3870-6259  
日祝・第3土曜定休



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ショップ (通信販売) を企  
画中です。使い勝手の良い、ハイ 퀄리티 な商品を多数取り扱えられるよう準備しています。  
それに併せてカタログも発行中ですでお楽しみに!!

2003年12月4日(水) - 12月9日(日)



研修期間

11月15日(土) 1日

足早に、夏も過ぎ去り、食欲の秋がやってきました。涼やかな秋・スポーツの秋も忘れずに…。さて、初夏に予定していた、上海研修ツアーが再び企画されました。前回はSARSの影響から中止を余りなくされましたが、今回はその影響もなく、中国四千年の歴史に出会う旅研修ツアーとなるでしょう。「中国茶」と「健康」を主旨として、中国の茶文化に触れ、茶葉の製法から茶室のサービスまで研修します。また、漢方ドックによって参加者の健康維持を支援してもらっています。皆様のお返りの参加をお待ちしています。

コース研修内容

- ①中国茶通のお客様に対して、お茶の判別、茶造の技術・工芸等を紹介できるような指導技術の研修
- ②茶葉の分類の裏面加工の特徴を学ぶ
- ③茶室サービスの習熟
- ④茶文化に関する知識の習得・市場観察 他

漢方ドック(血液検査・足反射区療法・脈診)で末病のチェック!!

★中国/上海医学会の名医が、あなたの自身のあらゆる病気の心配にお答えし、免疫力強化のお手帳を作成します。  
①血液検査→血液に検出される血液中、過去の病気や手帳、現在の健康状態を詳しくとわかる。  
②足反射区療法→中国古来の伝統的治療法。足の裏を押すだけで悩みの症状がすべてわかる。  
③脈診→脈をみるだけでその人の症状がわかる熟練した技術はまさに中国医学の真髄!!  
当代第一の名医は/中国4千年の伝統と最新の技術がミックスされた中国医学の不思議を体験します。



▲北京ダックは安くておいしい



▲上海式中国茶一式



▲上海のカフェ



▲上海二錦鮑魚



▲時代もののプーアル茶

▼ジャスミン茶



青年の上海研修「おしゃべりコーヒーの入れ方」▲▲



写真は青年の上海研修ツアー参加の様子です。

日付	時間	日程	備考
10月12/4(水)	11:40	集合	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	13:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/5(木)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/6(金)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/7(土)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/8(日)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/9(月)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
10月12/9(火)	9:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)
	11:00	研修開始	研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)

研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日) 研修費用(12月4日-12月9日)

- 研修旅行代金に含まれるもの
- お昼のコース ￥183,500 (一人前)
  - お昼のコース ￥178,500 (学費を含む)
- ※お昼のコースは、お茶の淹め方、お茶の淹め方、お茶の淹め方
- (1) 研修費用 (お茶淹め方コース)
  - (2) お昼の昼食 (お茶淹め方コース)
  - (3) 交通費 (お茶淹め方コース)
  - (4) 研修費用 (お茶淹め方コース)
  - (5) 交通費 (お茶淹め方コース)
  - (6) 研修費用 (お茶淹め方コース)
  - (7) 交通費 (お茶淹め方コース)
- 研修旅行代金に含まれないもの
- (1) 研修費用
  - (2) お昼の昼食、及びこれらに伴う移動料金・滞り料金
  - (3) 研修費・夕食費、他に支払ったもの
  - (4) 旅行に伴う旅費
  - (5) 研修費用(お茶淹め方コース) 研修費用(お茶淹め方コース)
  - (6) その他、旅行代金以外に含まれるもの(お茶淹め方コース)

2004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

コース	日程	料金
2004年 4月 4日(日) 10:30-12:30	—2級生—	4,000円
2004年 4月 11日(日) 10:30-12:30	—3級生—	4,000円
2004年 10月 3日(日) 10:30-12:30	—2級生—	4,000円
2004年 10月 17日(日) 10:30-12:30	—3級生—	4,000円

カフェプランナー資格認定試験 3級

コース	日程	料金
2004年 4月 4日(日) 13:30-15:30	—2級生—	6,000円
2004年 4月 11日(日) 13:30-15:30	—3級生—	6,000円
2004年 10月 3日(日) 13:30-15:30	—2級生—	6,000円
2004年 10月 17日(日) 13:30-15:30	—3級生—	6,000円

カフェプランナー資格認定試験 2級

コース	日程	料金
2004年 4月 4日(日) 15:30-18:00	—2級生—	8,000円
2004年 4月 11日(日) 15:30-18:00	—3級生—	8,000円
2004年 10月 3日(日) 15:30-18:00	—2級生—	8,000円
2004年 10月 17日(日) 15:30-18:00	—3級生—	8,000円

※1級は、上級修習生が受講できる(1級修習生は2級修習生が受講できる)です。  
※2級以上(1級)は、サイフォンドリッパーの講習を行います。  
※1日2コマ修習生の形式は14級修習生コースを参照してください。

※1級修習生コース(3級)を必ず受講してください。

※カフェプランナー協会に申し込みの上、合格後、3級修習生として受講してください。  
※卒業生は、その場で表彰されます。卒業生は、その場で表彰されます。  
※本会の会費は、¥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

日程	会場	料金
3/28(日) 9/26(日)	※1日2コマ	6,000円(税込)
18:00- コーヒー・紅茶の基礎知識	※1日2コマ	1,050円(税込)
17:00- ベーパードリッパーの構造	※1日2コマ	受講料
サイフォンの構造		
紅茶の抽出		※各自持参は19,000

4級試験対策コース

日程	会場	料金
2/29(日) 8/29(日)	※1日2コマ	25,200円(税込)
10:30- 受付	※1日2コマ	全4回(テキスト代別)
10:30- コーヒーの基礎知識	※1日2コマ	受講料
12:00- 休憩		
12:40- ベーパードリッパーの構造		

3/7(日) 9/5(日)

日程	会場	料金
10:30- コーヒー・紅茶の基礎知識	※1日2コマ	6,000円(税込)
サイフォンの構造		
13:00- 休憩		
13:40- 3級60秒ストレートコーヒー		
サイフォンの抽出		

3/14(日) 9/12(日)

日程	会場	料金
10:30- コーヒー・紅茶の基礎知識	※1日2コマ	6,000円(税込)
サイフォンの構造		
13:00- 休憩		
13:40- 認定お直し入れ		

3/28(日) 9/26(日)

日程	会場	料金
10:30- コーヒー・紅茶の基礎知識	※1日2コマ	6,000円(税込)
サイフォンの抽出		
13:00- 休憩		
13:40- 実習指導練習		

申込み方法

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、申込書をお送りさせていただきます。先着順にて定員となりまして定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承ください。



お問い合わせ



日本カフェプランナー協会 (公益財団法人)  
http://www.cafepanner.jp Email: kousai@cafepanner.net  
Tel: 03-3413-0378 Fax: 03-3413-1778

## ピンポイント講習コース

ピンポイント講習の修習生が卒業して1年ぶりのお披露目を行います。卒業生は、その場で表彰されます。卒業生は、その場で表彰されます。

ケーキ&パンコース			一日体験入学		
コース	日程	料金	コース	日程	料金
大判餅 2つ折餅とちぎり餅 9粒と6粒のデコパニー	3/14(日) 14:30-17:00	¥5,250 <b>9,800円</b>	おいしいコーヒーの 入れ方	3/11(日) 11:00-13:00	¥3,150
フック/ズル (クリスマスケーキ) & キャラメルとチョコケーキ	3/12(日) 14:30-17:00	¥5,250 <b>9,800円</b>	おいしい紅茶の 入れ方	3/11(日) 15:00-17:00	¥3,150
コーナーク ッキーケーキ5 種作り	3/11(日) 14:30-17:00	¥5,250 <b>9,800円</b>	上等的紅茶の 入れ方	3/11(日) 18:00-20:00	¥3,675

### フリーコースも開講中!!

※実習指導の内容です。各日程とも定員になり次第、締め切らせていただきます。

●コースマスター 2名

●講師 1名

●受講生 卒業生は、合格、受講コース名、卒業生コース名が必要となります。メール申込みの場合は、受講生・卒業生と一般の受講生はメールアドレスが異なりますのでご注意ください。

●申込書 卒業生は、合格、受講コース名、卒業生コース名が必要となります。メール申込みの場合は、受講生・卒業生と一般の受講生はメールアドレスが異なりますのでご注意ください。

### 生活ほっとモーニング

11・12月号 NHK出版 500円(税込)

発売中 ほんみつつのレシピを紹介!!

12月16日発売 フルーツのレシピを紹介!!

### 本館紹介

学園を併せ、卒業生が卒業生で修習生を中心に紹介いたします。

修習生が卒業生、卒業生が卒業生で修習生を中心に紹介いたします。

「カフェをはじめめる人の本」

11月号 発売 カフェを始めたい人必読!! 卒業生の声も2巻特別紹介

12月16日 発売 フルーツのレシピを紹介!!

### 生涯学習サポートコース

このコースは「生涯学習サポートコース」として、バックアップ修習生が卒業生を中心に紹介いたします。

卒業生が卒業生、卒業生が卒業生で修習生を中心に紹介いたします。

「カフェをはじめめる人の本」

11月号 発売 カフェを始めたい人必読!! 卒業生の声も2巻特別紹介

12月16日 発売 フルーツのレシピを紹介!!

### オンライン

このコースは「生涯学習サポートコース」として、バックアップ修習生が卒業生を中心に紹介いたします。

卒業生が卒業生、卒業生が卒業生で修習生を中心に紹介いたします。

「カフェをはじめめる人の本」

11月号 発売 カフェを始めたい人必読!! 卒業生の声も2巻特別紹介

12月16日 発売 フルーツのレシピを紹介!!