

Vol.7

Cafe's Kitchen

2004.Summer

Cafe 好き♪



カフェズ・キッチンが中国黒に移転します

1996年に創業されたカフェズ・キッチンも今年で8周年を迎えることになりました。

そのカフェズ・キッチンが装いも新たに、来年初旬中目黒に移転することとなりました。現在のスペースよりも広く施設を充実したことにより、様々なイベント、企画を進めやすくなりました。詳しくは中面をご覧ください。

おかげ様で
カフェズ・キッチンも
8周年を迎えることが
出来ました。



中国茶上海研修基礎ツアー

2004年5月15日～20日



▲茶茶指導の先生と記念撮影。



西湖龍井
茶摘み体験ツアー

▶見よ！
この新鮮のワザ！



▲中国のスイーツも
しっかり堪能しました。



▲おみやげも、
しっかりチェック。



▲中国最高級緑茶産地「西湖龍井」



▲中国のスケールの広さに、感動の底でした。



▶これで、おいしいお茶が
できるネ、ニコ



日 時	行 動 日 程
5/15 (土)	成田発 15:05 上海着 17:20 成田空港集合、新空港で上海へ
5/16 (日)	午前：上海 中国経済発展コース及び茶産地 分学員長 上海訪見 実地行旅にて
5/17 (月)	午前：上海 中国経済発展コース及び茶産地 分学員長 上海訪見 実地行旅にて
5/18 (火)	午前：上海 実地行旅 18:30 自由行旅
5/19 (水)	午前：杭州 茶産地バスにて杭州へ 分学員長が茶産地ツアー
5/20 (木)	上海発 10:10 成田着 13:50 成田空港にて解散

頑張り卒業生

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。
2004年7月現在のオープン店舗数は、62店舗となりました。



木をふんだんに使用しゆったりとした空間

れのかふえ

OPEN
10:00-17:30



カフェビジネスコース
左 西福 真祐子さん
右 矢澤 玲子さん



いち押しメニュー

素材にこだわって
卵は平飼いの精卵、
SPFポーク使用。
手作りケーキに、
炭火コーヒー。食器に
もこだわっています。
パンはオーダーがあれば
焼きたてを持ち帰る
ことができます。



〒336-0901
埼玉県さいたま市浦和区
領家7-26-2
TEL&FAX/048-834-4848
土・日曜・祝日定休
<http://homepage3.nifty.com/renocafe/>



〒240-0111
神奈川県三浦郡葉山町一色2026-2
TEL/046-876-2664
火曜、第1・第3月曜定休
<http://chien.daa.jp/>



OPEN
通常 11:00-18:00
土曜 11:00-19:00

ペットと散歩の途中でひと息できる可愛いお店

Cafe Chien カフェ シェン



いち押しメニュー

- コーヒー ¥350
- ケーキ ¥400
- セット価格 ¥650

ペット用の足洗い場に、
犬をつなぐフック、お
水とクッキー(犬用)を
充実したサービスをご
用意して待っています。



短期カフェビジネスコース
山元 かおりさん

Café du Bonheur カフェ・ドゥ・ポヌール

気兼ねなくつろげるアットホームな空間



短期カフェビジネスコース
母 土岐 徳子さん
娘 土岐真智子さん



いち押しメニュー

ランチ 1000円

専門店から特別に
仕入れているコー
ヒーや紅茶を味わ
ってみて下さい。
犬と一緒に立ち
寄りいただけます。



OPEN
11:00-19:00



〒158-0082
東京都世田谷区等々力4-1-9宮坂ビル1F
TEL&FAX/03-3705-9332
<http://home.a04.itscom.net/bonheur/>
不定休



〒000-0000 東京都板橋区徳丸3-32-27
TEL/03-3936-8565
<http://www.lily-ek.com>
木曜、第3水曜、祝日の翌日定休

焼きたてコーヒーと焼きたてパンの香ばしい匂い漂うほっとする空間

Lily-ek カフェ リリック



OPEN
11:00-20:00



いち押しメニュー

- ケーキ ¥300
- 飲み物 (コーヒー・紅茶) ¥580
- ソフトクリーム ¥200

自分で研究したさっぱりとした甘さのタピオカや、健康に良い豆乳を使ったごまプリン(150円)などを食べに来て下さい。



短期カフェビジネスコース
渡辺 裕美さん

2005年
初旬

カフェズ・キッチンが中目黒に移転します

新校舎で夢をつかもう!!

カフェ
スペース

カフェスペースを設置しました。
カフェズ・キッチンを卒業された皆様が、気軽に集まり情報交換のできる交流の場所としてご利用ください。受講生の皆様にはお店の体験ができ技術が学べます。

設備の
充実

スペースの拡大
現在のスペースよりも広く設備を充実したことにより生徒も多くなり様々な資格及びイベント企画を進めていきます。

徒歩1分

交通の便が最適
東急東横線、営団地下鉄日比谷線、地下鉄中目黒駅徒歩1分



佐栄栄学園
カフェビジネス
ツアー

カフェビジネス研修ツアー 名古屋・オーストラリア

◎内容盛りだくさんの研修ツアーに参加してみましょ!◎

オーストラリアツアー

メルボルン、シドニー編

内容

- ・約270年の歴史を持つヤラ・バレー、ワイナリーで極上ワインと自営牧場で取れたチーズを堪能します。
- ・ビットリアコーヒー工場見学とコーヒー大学見学を通して、オーストラリアカフェを体験します。
- ・カフェズ・キッチンがセレクトしたオーストラリアカフェを自分自身の足で探索します。

期間 4泊7日

日程 1月30日(日)~2月5日(土) 予定

定員 20名まで

料金 未定

※仮予約もできますので、カフェズ・キッチンまでお問い合わせください。

名古屋ステップアップコース

内容

- ★名古屋共和コーヒー店にて、
コーヒーの焙煎体験、焙煎工場見学、講習!
- ★元気のある名古屋のカフェめぐり!
- ★食事では名古屋の味覚を満喫!

期間 1泊2日

日程 2004年9月22日~23日

料金 コース料金(2人部屋)
受講生 45,000円 税込

※1人部屋の場合は+1,600円



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専
門な日常に差し込む時間でリフレッシュ! 昨日と違うわたしがそこにいる。

※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違い
ますのでご注意ください。

季節の料理コース

コース	日程	料金
手作りピッツァに挑戦!! 前回大好評につき、もう一度!	9/10 (金)	15:00~17:30 ¥6,300 18:30~21:00 ¥5,500
	10/15 (金)	15:00~17:30 ¥6,300 18:30~21:00 ¥5,500

一日体験入学

コース	日程	料金
おいしいコーヒーの入れ方	8/ 4 (水)	11:00~13:00
	9/ 1 (水)	18:30~20:30
	10/13 (水)	18:30~20:30
おいしい紅茶の入れ方	8/18 (水)	11:00~13:00
	9/15 (水)	18:30~20:30
	10/27 (水)	18:30~20:30

ケーキ&パンコース

コース	日程	料金
マラカオ&工芸茶	8/13 (金)	15:00~17:30 ¥5,250 18:30~21:00 ¥5,500
和風ハーブブレッド& 煎茶柚子アイスティ	9/3 (金)	15:00~17:30 ¥5,250 18:30~21:00 ¥5,500
マロンモカロールケーキ& オリジナルブレンド ずっきりまるやかブレンド	10/8 (金)	15:00~17:30 ¥5,250 18:30~21:00 ¥5,500

フリーコースも開講中!! 日程と料金は、事務局までお問い合わせ下さい。

おうちでカフェコース ステップアップコース ハリスタ養成コース

本の紹介

学園長をはじめ、佐栄栄学園関係者の著作物を中心に紹介します。



佐栄栄先生が監修し、成美堂出版から発売された。
「カフェをはじめめる人の本」1,050円(税込)
発売中 カフェを始めたい人必見!!
卒業生のお店も3店舗紹介



「わたしのおとりよせ」
インフォレスト出版 980円(税込)
発売中 全国の美味しいモノを紹介!!



学園卒業は、スタート地点。

これからが就職や店舗のオープンなど実践活動の本番です。実状の資格に満足せず、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。

デザートクリエイター資格 **大人気**

ひとくちにデザートと言っても、その種類はケーキやパフェなどの洋菓子、和菓子、フルーツなど多岐にわたります。

昨今、日本人のデザートに対する好みや嗜好が多様化、個別化してきた事と、海外のデザート情報や物流の活性化により、カフェやホテル、レストラン、パン・ケーキショップ、菓子メーカー、フルーツショップなどが様々なデザートを開発、輸入、販売しています。デザートに関する知識・技術へのニーズはますます高まっている現状です。

日本カフェプランナー協会では、このようなニーズに対して、デザートに関する幅広い知識と技術を習得した方に「デザートクリエイター」の称号を認定し、消費者の方が安心して楽しめるデザートの開発、普及に努めることで、食業界の発展に尽力したいと思います。

今回は第1回認定試験につき、基礎的な知識・技術を習得している方を対象に3級受験者の募集を行いたいと思います。

デザートクリエイター資格認定試験 3級

日時	内容	料金(税込)
2004年11月21日(日) 10:30~13:30	筆記試験	6,000円

3級認定講習会

受講料	6,000円(税込)
テキスト代	3,000円(税込)
持ち物	筆記用具、エプロン、受講票

11/6(日)

A 10:20~ 受付 10:30~ 講習会	B 14:50~ 受付 15:00~ 講習会
---------------------------	---------------------------

受験資格

カフェス・キッチンの本コース受講生、通信コース受講生及び卒業生

カフェプランナー資格認定試験の4級以上を取得している方

半年以上実務経験のある方(就業先からの証明が必要)

「デザートクリエイター資格受験資格認定講習会」を受講した方

カフェプランナー資格

*日本カフェプランナー協会の認定証を発行いたします。

カフェプランナー資格認定試験 4級

日時	内容	料金(税込)
2004年10月3日(日) 10:30~12:00	一次試験(筆記)	4,000円
2004年10月17日(日) 10:30~	二次試験(実技) (一次試験合格者)	

*1年以上実務経験のある方は「受験資格認定講習会」9月26日(日)に行いますので必ず受講してください。
*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

日時	内容	料金(税込)
2004年10月3日(日) 13:30~(予定)	一次試験(筆記)	6,000円
2004年10月24日(日) 14:30~(予定)	二次試験(実技) (一次試験合格者)	

*「試験対策コース(3級)」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

日時	内容	料金(税込)
2004年10月3日(日) 10:30~15:00	一次試験(筆記)	8,000円
2004年10月24日(日) 10:30~(予定)	二次試験(実技) (一次試験合格者)	

*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

9/26(日) 16:00~ コーヒー・紅茶の基礎知識 17:00~ ペーパードリップの抽出 サイフォンの抽出 紅茶の抽出	受講料 6,000円(税込) テキスト代 1,050円(税込) 持ち物 筆記用具、エプロン、受講票
---	---

*各日終了は19:00

4級試験対策コース

8/29(日) 10:20~ 受付 10:30~ コーヒーの基礎知識 サイフォンの抽出 13:00~ 休憩 13:40~ ペーパードリップの抽出	受講料 25,200円(税込) 全4回(テキスト代別) 持ち物 筆記用具、エプロン、受講票
9/12(日) 10:30~ 紅茶の基礎知識 13:00~ 休憩 13:40~ 紅茶の正しい入れ方	
9/5(日) 10:30~ コーヒーの基礎知識 サイフォンの抽出 13:00~ 休憩 13:40~ 3種のストレートコーヒー サイフォンの抽出	
9/26(日) 10:30~ コーヒー・紅茶の抽出(復習) 13:00~ 休憩 13:40~ 実技試験練習	

*各日終了は15:00

受講生・卒業生ともに、対策コースを受講して認定試験を突破しよう!
スキルアップにはかせない資格だから、全力でぶつかろう。

3級試験対策コース

9/5(日) 16:20~ 受付 16:30~ エスプレッソ歴史、 条件、抽出 19:00~ 休憩 19:15~ アレンジコーヒーの抽出	9/12(日) 16:30~ 紅茶の種類と特徴 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)
受講料 13,125円(税込) 全2回(テキスト代別)	持ち物 筆記用具、エプロン、 受講票、認定証

*各日終了は20:30

2級試験対策コース

8/29(日) 16:20~ 受付 16:30~ カフェのメニュー作成 エスプレッソアレンジ講習 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	受講料 15,750円(税込) 持ち物 筆記用具、エプロン、 受講票、会員証、 認定証
---	--

*各日終了は20:40

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。



お問い合わせ



http://www.cafepanner.net
E-mail: toiwase@cafepanner.net
Tel: 03-3795-1002
Fax: 03-3413-1778