

News

Cafe's Kitchen ニュース

今回も最新情報盛りだくさん!是非チェックしてみてください!



Cafe's Kitchen が中目黒に移転します!

移転先

東京都目黒区上目黒1-16-6
TEL 03-5417-0378 (2005年3月より開通)
FAX 0120-14-0378 (深夜もご利用になれます)

2005年3月(予定)カフェズ・キッチンが中目黒に移転します。中目黒駅から徒歩1分という好立地で交通の便もさらに良くなります!目黒川沿いの抜群のロケーションに教室スペースの拡張、設備も充実したことで、より良いカフェズ・キッチンへと生まれ変わります。カフェスペース「Cafe's Cafe」を新たに設け、実践的な実習が学べ、卒業生が気軽に集まれる情報交換の場所としても是非ご利用下さい!



カフェズ・キッチン完成予想図



富田 佐奈栄 学園長著「コーヒーのすべて」発売!

カフェズ・キッチンの富田佐奈栄学園長が主婦の友社より「コーヒーのすべて」を出版します! コーヒーに関するあらゆる情報が詰め込まれたバイブルというコンセプトのもと、コーヒーのアレンジメニューやコーヒーに合うスイーツなど、自宅のできるレシピが盛り沢山の充実した1冊となっています。是非、お近くの書店でご購入してください。

10月27日
発売!

- 01 撮影中の学園長とスタッフ 02 クラシックブラウニー
03 ペーパードリップの手順の撮影の1コマ
04 主婦の友社の日下部さんです
05 ラズベリーナッツモカ 06 いろんな角度から手順を撮影です



その他のニュース

●学園長「モンカフェ」のTVCM撮影協力!

片岡物産のドリップコーヒー「モンカフェ」のCM撮影に学園長が協力しました。学園長がお湯を注いだモンカフェはコーヒー豆が美味しくにふくらんで、撮影は大成功でした。11月頃からオンエアされる予定ですので是非チェックして下さい!



●NHK「首都圏ネットワーク」に学園長が出演しました

10月28日(木)にNHK「首都圏ネットワーク」に出演しました。今回のテーマは「秋のスイーツ」! 富田佐奈栄学園長は和のテイストを取り入れたカフェのスイーツとして「カボチャのロールケーキ」を紹介!カボチャのクリームではラム酒の代わりに日本酒を入れたり、スポンジ生地にほうじ茶で風味付けしたりと、一ひねりも二ひねりもした提案が生まれました。

●カフェズ・キッチンHPが新しくなりました

11月1日から、カフェズ・キッチンのホームページがより見やすく、内容も充実し、生まれ変わりました! 最新情報やコース案内など随時アップしていきますので、チェックして下さい。IDとパスワードを入力することで閲覧できる「受講生用の裏ページ」も用意しています!
<http://www.sanaegakuen.co.jp>

Shop

頑張れ!

卒業生ショップ紹介

カフェズ・キッチン卒業生が新規オープンしたショップです。
今回も素敵なお店を4軒ご紹介いたします!



Café Copains

カフェ コパン



短期カフェビジネスコース
天澤 啓子さん

野菜とたまごがたっぷりのポテトパンサンドとおいしいブレンドコーヒーのセット ¥800



おすすめのメニュー



車椅子の人も入れるバリアフリーの店内

Café DATA

東京都台東区谷中2-3-4
☎03-3823-6985
営業11:00~19:00(※土日祝日)
休月曜日・第2・4火曜日



Café ez Fran

カフェ イージーフラン



短期カフェビジネスコース
須藤 久美子さん

チョコレートシロップがうれしい
フレンチトースト ¥500
いれたてのコーヒー ¥300



おすすめのメニュー



ソファが並ぶ居心地の良い店内

Café DATA

東京都文京区板津2-27-1
イマイビル1F
☎03-3828-5511
営業11:00~18:00
休月曜日



New's Caffe

ニュース カフェ



短期カフェビジネスコース
新 美香さん

ローストビーフベークルと
自家焙煎コーヒーのセット
¥710



おすすめのメニュー



ログハウスをイメージした店内

Café DATA

群馬県伊勢崎市古子町
3521-1
ペアシティールネッサンスB
☎0270-22-0691
営業10:00~19:00
休火曜日



Cocoro Cafe

ココロ カフェ



短期カフェビジネスコース
赤嶺 恵美さん

チョコ&アーモンドのクレープ
¥400
(プラス¥200でドリンク付き)



おすすめのメニュー



明るく広々とした店内

Café DATA

沖縄県豊見城市百保207
プランタンA 1F
☎098-851-2775
☐monmonira@yahoo.co.jp
営業11:30~21:00
休日曜日・第1・3月曜日



Tour

カフェビジネス研修ツアーのご案内

佐奈栄学園がプロデュースするカフェビジネス研修ツアー。充実した内容は毎回好評です。前回は上海で中国の茶葉を学びました。今回はカフェの本場オーストラリアです。

可愛いペンギンにも
会えるよ!



オーストラリアカフェを学ぶ メルボルン・シドニーツアー

大人お一人様旅行料金/2名1室利用
380,000円 10名以上より催行

2005年
1月30日～2月5日

添乗員同行

ツアーポイント

- ★オーストラリアカフェめぐり
- ★フィリップ島、世界最小ペンギンクルーズ
- ★コーヒー工場、コーヒー学校研修(ティフプログラム)5時間のコース(予定)
- ★世界でも有名なセラ・バレーにてワイナリーツアー
- ★カフェズ・キッチンならではの豪華食事のメニューをご用意しております。
- ★5つ星ホテルにて豪華な旅を満喫できます。
- ★カフェズ・キッチンがセレクトしたカフェを
カフェズ・キッチン専用マップにて探検します。

MAP



コーヒー学校研修

¥30,000(コース代金に含む)

TAFE Brista Program(ティフ/バस्ताプログラム)
国立の専門技術習得期間での研修
になります。(約5時間)

- コーヒーの歴史・文化の講習
- コーヒーの栽培・収穫のビデオ紹介
(LAVAZZA協賛)
- コーヒーの試飲
- コーヒービジネスについて
- コーヒーアートの紹介・実演



シドニーで宿泊する5つ星ホテルの SYDNEY HARBOUR Marriott もツアーの魅力の一つ

スケジュール

1 1/30	【夜】 成田発メルボルンへ(機内泊) カンタスオーストラリア航空	✈
2 1/31	【早朝】 着後、メルボルン市内観光へご案内します。 【午後】 昼食 Santinos Terraca イタリアン ★夕食: カフェズ・キッチンがセレクトしたお薦めのレストランを自分の好みで楽しみます。 LE MERIDIEN AT RIALTO 泊	🍴
3 2/1	【午前】 メルボルンカフェめぐり ★朝食: カフェズ・キッチンがお薦めのカフェを堪能します。 【午後】 フィリップ島にてリトルペンギンウォッチング ★夕暮れのフィリップ島では世界最小のファアリーペンギンが巣に帰っていく 愛らしい姿を見ることが出来ます。 ★夕食: Taylor's (タスマニアサーモンを堪能) LE MERIDIEN AT RIALTO 泊	☕ 🍴
4 2/2	【午前】 ヤラ・バレーにて極上ワインを堪能します。 ★朝食: ワイナリーにてワインとチーズを堪能 【午後】 自由行動 ★夕食: カフェズ・キッチンがセレクトしたお薦めのレストランを自分の好みで楽しみます。 LE MERIDIEN AT RIALTO 泊	☕ 🍴
5 2/3	【午前】 メルボルンからシドニーへ カンタスオーストラリア航空 【午後】 コーヒー工場とコーヒー学校で研修します【5時間】(予定) ★夕食: Lobster Caveにて本場ロブスターを堪能します。 SYDNEY HARBOUR MARRIOTT 泊	✈ 🍴
6 2/4	【午前】 シドニー市内観光へご案内します。 ★水上バスを利用して使用して、オペラハウス、ハーバーブリッジを観光。 【午後】 シドニー カフェ巡り ★カフェマップを見ながら探検します。 【夜】 シドニー発 成田空港へ(機内泊)	☕ 🍴 ✈
7 2/5	【午前】 成田着	✈

🍴 朝食付き 🍴 昼食付き 🍴 夕食付き

Lesson

ピンポイントレッスンのご案内

ワンランク上の技術や知識を磨くために…。ちょっとしたおもてなしを学び、
華やかな日常に癒しの時間でリフレッシュ! 昨日と違うわたしがそこにいる。

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	11/10(水) 12/1(水) A11:00~13:30 C18:30~21:00	¥3,500(税込)
おいしい紅茶の入れ方	11/24(水) 12/15(水) A11:00~13:30 C18:30~21:00	¥3,500(税込)
おいしい上海式中国茶の入れ方	1/19(水) A11:00~13:30 C18:30~21:00	¥3,600(税込)

ケーキ&パンコース

コース	日程	料金
パネトーネ (イタリアのクリスマスケーキ) & カフェマッキャート	12/10(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00	¥5,300(税込)
みかんタルト & ほうじ茶ラテ	1/14(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00	¥5,300(税込)

季節のデザートコース

コース	日程	料金
スペシャル クリスマスケーキ 作って、すぐ持ち帰り お楽しみクリスマスパーティーを!	12/24(金) B15:00~17:30 (Bクラスのみ)	【一般】 ¥6,000(税込) 【受講生】 ¥5,600(税込)

バリスタ入門コース

コース	日程	料金
バリスタ入門コース	11/17(水) B15:00~17:30 C18:30~21:00	【一般】 ¥10,000(税込) 【受講生】 ¥9,000(税込)

※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いただきます。
キャンセル料が3日前よりかかりますので、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。
メールの申込においては、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。

コースのお申し込み・お問い合わせは
TEL 03-3413-0378 FAX 03-3413-1778
E-Mail (一 般) oou-yoyaku@saneegakuen.co.jp
(受講生・卒業生) seto@saneegakuen.co.jp

カフェズ・キッチン



カフェプランナー資格

「カフェプランナー」とはカフェを総合的にプロデュースできる人材を認定する資格です。知識に裏打ちされた技術により、お客様に商品をサービスすることや、カフェの経営についての知識を資格として認定し、系統化した資格です。



カフェプランナー資格を取ると・・・

	受講料	テキスト代	持ち物	タイムテーブル
4級認定講習会	6,000円	3,000円	筆記用具 エプロン 受講票	16:00～受付 16:30～コーヒーの基礎知識 17:15～ペーパードリップ、サイフォン、紅茶の抽出 19:00頃 終了予定
4級対策コース	29,000円 (全4回)	受講料に 含む	筆記用具 エプロン 受講票	1: 18:20～受付 18:30～コーヒーの基礎知識 20:00～休憩 20:15～ペーパードリップの抽出 2: 18:30～コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出 20:00～休憩 20:15～2種のストレートコーヒー、サイフォンの抽出 3: 18:30～紅茶の基礎知識 20:00～休憩 20:15～紅茶の正しい入れ方 4: 18:30～コーヒー-紅茶の抽出(講習) 20:00～休憩 20:15～実技試験練習 ※当日終了時間17:15頃
3級対策コース	14,000円 (全2回)	受講料に 含む	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	1: 10:20～受付 10:30～エスプレッソの歴史、条件、抽出 12:00～休憩 13:40～アレンジコーヒーの抽出 2: 10:30～紅茶の種類と特徴 12:00～休憩 13:40～アレンジコーヒーの抽出、エスプレッソ抽出(講習) ※当日終了時間17:15頃
2級対策コース	16,000円 (全2回)	受講料に 含む	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	1: 18:20～受付 18:30～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、フルーフの基礎知識、糖類レポート提出の注意事項 2: 19:20～ケーキ作り、個別指導とトレーニングとして実習室を提供 ※当日終了時間22:15頃

※授業料、テキスト代は税込価格です。

●カフェプランナー資格 年間スケジュール●

月	日	内容
3月	12日 (土)	2級試験対策コース①
	19日 (土)	4級試験対策コース①
	26日 (土)	4級試験対策コース②
4月	2日 (土)	4級試験対策コース③
	3日 (日)	3級試験対策コース① 4級認定講習会
5月	9日 (土)	4級試験対策コース④
	10日 (日)	3級試験対策コース②
	17日 (日)	2級、3級、4級資格認定試験 1次試験
	24日 (日)	4級資格認定試験 2次試験
8月	27日 (土)	2級試験対策コース①
	3日 (土)	4級試験対策コース①
9月	10日 (土)	4級試験対策コース②
	11日 (日)	3級試験対策コース① 4級認定講習会
	17日 (土)	4級試験対策コース③
10月	24日 (土)	4級試験対策コース④
	25日 (日)	3級試験対策コース②
	2日 (日)	2級、3級、4級資格認定試験 1次試験
	16日 (日)	4級資格認定試験 2次試験
11月	22日 (土)	2級対策コース②
	23日 (日)	2級、3級資格認定試験 2次試験

カフェプランナー資格認定試験 4級

1次試験(筆記) 10:30～12:00	¥6,000 (税込)
2次試験(実技) 10:30～ 12:00頃終了	

※1年以上の実務経験のある方は「4級講習会」を必ず受講して下さい。
※1年以上の実務経験のある方は「4級対策コース」を受講して下さい。

カフェプランナー資格認定試験 3級

1次試験(筆記) 13:30～(予定)	¥8,000 (税込)
2次試験(実技) 14:30～(予定) 16:00頃終了	

※「3級対策コース」を必ず受講して下さい。
※カフェプランナー4級資格取得者が対象となります。

カフェプランナー資格認定試験 2級

1次試験(筆記) 10:30～15:00	¥10,000 (税込)
2次試験(実技) 10:30～(予定) 12:00頃終了	

※カフェプランナー3級を取得してから1年以上の方で、カフェプランナー教員に
なる必要が認められている方。
※講習会・研修会の申込費です。(別途費用、随時お知らせ)
※正会員登録料は¥15,000(税込)/年



デザートクリエイター資格

デザートに関する材料の知識から、デザートメニュー開発、提案まで幅広い知識と技術を修得した人材を認定する資格です。デザート分野でより幅広いカフェに関する技能を磨き、カフェプランナーとしての領域をさらに広げる事が出来る資格です。



デザートクリエイター資格を取ると・・・

デザートクリエイター資格認定試験 3級

1次試験(筆記) 10:30～13:30	¥4,000 (税込)
2次試験(実技) 10:30～(予定) 12:00頃終了	

【受験資格】
※カフェエッセンスの専攻コース受講生及び卒業生。
※カフェプランナー4級以上を取得している方。
※卒業生以上の実務経験のある方。(就業先からの証明が必要)
※デザートクリエイター3級講習会を受講した方。

デザートクリエイター資格認定試験 2級

1次試験(筆記) 10:30～13:30	¥8,000 (税込)
2次試験(実技) 10:30～(予定) 12:00頃終了	

【受験資格】
※カフェプランナー協会に正会員登録されている方。
※デザートクリエイター3級資格取得者。
※修業生・研修生の申込費です。(別途費用、随時お知らせ)
※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

●デザートクリエイター資格 年間スケジュール●

月	日	内容
6月	5日 (日)	2級、3級講習会
	19日 (日)	2級、3級資格認定試験 1次試験
	26日 (日)	2級資格認定試験 2次試験
11月	6日 (日)	2級、3級講習会
	20日 (日)	2級、3級資格認定試験 1次試験
	27日 (日)	2級資格認定試験 2次試験

	受講料	テキスト代	持ち物	タイムテーブル
3級認定講習会	6,000円	3,000円	筆記用具 エプロン 受講票	A 10:20～受付 10:30～講習会 13:30頃 終了予定 B 14:50～受付 15:00～講習会 18:00頃 終了予定
2級認定講習会	8,000円	3,000円	筆記用具 エプロン 受講票	18:20～受付 21:00頃 終了予定

※授業料、テキスト代は税込価格です。

お申し込み方法

各講習会へのお申し込みは上記電話番号またはMailに、ご予約をお願いいたします。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、締切らせていただきます。ご了承下さい。