

St. Valentine's Day
Special MenuStrawberry
Heart ParfaitStrawberry
Cappuccino

メニュー提案

カフェズ・キッチン学園長
日本カフェプランナー協会会長

富田佐奈栄

バレンタインメニューをプラスして
季節感のあるお店に!

ORIGINAL * RECIPE



Menu #01

ストロベリーハートパフェ
Strawberry Heart Parfaitシフォンケーキを使ってパフェに変身!
甘い、そしてちょっと大人の味わいの
キャラメルソースを使って—。

材料

- キャラメルソース…20cc+10cc ●シフォンケーキ(プレーン)…1/6切(Φ14cm)
- イチゴ…4~5粒 ●バニラアイスクリーム…1/16 ●はちみつアイスクリーム…1/16
- ホイップクリーム…30g ●ハート型ストロベリーチョコレート…3粒 ●ミントの葉…適量

作り方

- ①パフェグラスにキャラメルソースを入れる。
- ②一口大にカットしたシフォンケーキと縦半分にカットしたイチゴをいれる。
- ③はちみつアイスを中央にのせ、ホイップクリームをグラス内側全体に絞る。
- ④中央にバニラアイス、周りに縦半分にカットしたイチゴを飾る。
- ⑤キャラメルソースをかけ、クランチを散りばめ、ハート型ストロベリーチョコレートとミントで飾る。



Menu #02

ストロベリーカプチーノ
Strawberry Cappuccino寒い日には、心温まる飲み物がほしいもの—。
そんな時はいつもとちがう
バレンタインの季節だからこそ味わえる
飲み物で楽しんでもらおう。

材料

- イチゴミルク…60cc ●エスプレッソ抽出液…60cc ●フォームドミルク…適量
- ストロベリーチョコレート…適量

作り方

- ①湯通したカップに温めたイチゴミルクを注ぐ。
- ②エスプレッソを静かに注ぐ。
- ③フォームドミルク、削ったストロベリーチョコレートで飾る。

<MEMO>

- ◆エスプレッソを紅茶に変えてもGood!
- ◆アイスストロベリーカプチーノもおいしいよ。

Cafe Cat's Eye

カフェ キャッツ・アイ

ビジネスマンをターゲットに、手軽においしいコーヒーを提供するカフェ、「キャッツアイ」。落ち着いた木の風合いにビビッドな差し色の効いた店内ですらぎの一時が過ごせます。



おすすめ
メニュー

たっぷり卵のサンド ¥360
ブレンドコーヒー ¥180

Café DATA



カフェ キャッツ・アイ
東京都千代田区神田和泉町
1-1-13
TEL 03-3863-5414
営業 月～金 7:00～20:00
土 7:00～18:00
休 日曜日・祭日



カフェビジネスコース
保竹 勝次さん

SALLY CINNAMON

サリー・シナモン

水色の外観が印象的な紅茶専門店「サリー・シナモン」。フレーバーティーやオリジナルブレンドティー等常時30種類のティーメニューを楽しめます。木をふんだんに使ったくつろげる店内は散歩途中にペットも一緒に入れます。



おすすめ
メニュー

キャンブリックティー ¥550
ブラウニー ¥300

※自家製ケーキは
日替わりで2種類用意。
レアチーズケーキ¥300も好評!



Café DATA



サリー・シナモン
東京都世田谷区経堂1-26-14
スカイビル2F
TEL 03-3420-8555
営業 11:30～20:00
休 木曜日



短期カフェビジネスコース
山中 隆二郎さん

S hop

頑張れ！ 卒業生ショップ紹介

カフェズ・キッチンの卒業生がオープンしたお店は、2005年1月現在で74店舗となりました。今回も新規オープンした素敵なお店を4軒ご紹介します！

CAFE Z

カフェ ゼット



広い空間にはアートやこだわりの雑貨など、心和ませるものがいっぱいの「カフェ・ゼット」。おいしいブレンドコーヒーと、自家製ケーキでなごみのひとときを。

おすすめ
メニュー

コーヒー ¥450
週末のタルト ¥450
(セット料金 ¥800)



自家製ケーキは常時5種類

Café DATA



カフェ・ゼット
岡山県岡山市浜野2-1-35
HP <http://cafez.exblog.jp/>
TEL 086-263-8988
営業 11:30～21:00
休 火曜日



カフェビジネス通信コース
酒井 政徳さん

Cafe Crumpets

カフェ・クランペット

イギリスのパンケーキの名前が由来の「カフェ・クランペット」では、その名の通り、イギリスの料理とお菓子・紅茶を召し上がれます。広い店内はペットも入れ、奥にはゆったりくつろげるソファ一席も。



おすすめ
メニュー

クランペット ¥480
ストレートティー ¥550
(セットドリンク ¥100)



Café DATA



カフェ・クランペット
東京都世田谷区中町5-31-8
TEL 03-3705-5444
営業 11:30～21:00
休 不定休



カフェビジネスコース
杉本 準子さん(左)
カフェビジネスコース
高橋 麻弥子さん(右)
※卒業生がスタッフとして参加しています。

Information



年末年始は大忙しだったカフェズ・キッチン、
今年もよろしくお祈りします。

あっという間にもう2月ですが、
みなさま年末年始はいかがお過ごしでしたか？
メニュー提案に、引越しの準備と
バタバタとしていた年末年始のカフェズ・キッチンの
活動をご紹介します。



住友生命が発信する情報誌「VIVO」に 富田佐奈栄学園長のレシピが掲載されました。

住友生命が発信する「家庭&教育を応援する情報誌「VIVO」」vol.3、4、5に富田学園長のレシピが掲載されました。おもてなしメニューやクリスマスのデザート等季節感あるメニューを提案。スタッフとも和やかに撮影が進み、素敵な紙面が出来上がりました。ご覧になりたい方はカフェズ・キッチンまで御連絡下さい。

<p>vol.3 “クリスマスツリーケーキ”</p> <p>飾り付けのレイアウトはバランスが大切</p>	<p>vol.4 “おもてなし料理”</p> <p>撮影した写真をみんなでチェック</p>	<p>vol.5 “しょうがたっぷり野菜鍋”</p> <p>撮影も無事終了。マロンと一緒に記念撮影。</p>
---	--	---

大好きなあのカフェの味をおうちで楽しむ 『コーヒーのすべて』好評発売中!

富田佐奈栄学園長が主婦の友社より出版した「コーヒーのすべて」。朝のカフェオレ、ブレイクタイムのカプチーノ、ディナーの後のエスプレッソ。毎日の生活を豊かにするそんなコーヒータイムをより楽しむためのレシピや情報を紹介しています。お店のメニューに追加してみたいかがでしょうか?



「コーヒーのすべて」
富田佐奈栄著
主婦の友社 1260円

Cafe's Kitchenが 中目黒に移転します!

2005年3月中旬カフェズ・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、卒業生が気軽に集れる情報交換の場所としても是非ご利用下さい!



移転先 東京都目黒区上目黒1-18-6
TEL 03-5722-0378 (2005年3月15日より開通)
0120-66-0378 (現在もご利用いただけます)
※以前ご案内した電話番号に誤りがありました。
(誤) 03-5457-0378 → (正) 03-5722-0378

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、単調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(税込)
おいしい コーヒーの入れ方	2/ 9(水)	¥3,500
	3/ 23(水)	
	4/ 13(水)	
おいしい 紅茶の入れ方	3/ 30(水)	¥3,500
	4/ 27(水)	

●ケーキ&パンコース ※一般の方の参加はできません。

コース	日程	料金(税込)
マカロン & フランス式カフェオレ	4/ 8(金)	¥5,300

●パスタ入門コース

コース	日程	料金(税込)
パスタ入門コース ※カフェプランナー正会員は必修単位となります。	2/ 1(火)	【一般】 ¥10,000 【受講生・正会員】 ¥9,000 ※お土産付き
	2/ 6(日)	

●ステップアップコース

コース	日程	料金(税込)
冷凍パン	2/ 3(木)	【一般】 ¥5,000 【受講生】 ¥3,150 【カフェプランナー正会員】 ¥0
ネルドリップでおいしいコーヒー を入れてみよう! ※カフェプランナー正会員は必修単位となります。	2/ 4(金)	【一般】 ¥5,800 【受講生・正会員】 ¥4,800
	2/ 5(土)	
ビール	2/ 5(土)	【一般】 ¥6,000 【受講生】 ¥5,200 【カフェプランナー正会員】 ¥0

●おでかけステップアップコース ※一般の方の参加はできません。

コース	日程	料金(税込)
第33回 国際ホテル・レストランショー と一緒に参加しましょう!	3/ 9(水) タニコーのブース(3V-401)11:00集合 ※チケットの無い方は 東第1ホール前登録所10:45集合	【受講生・正会員】 ¥0
第30回 FOODEX JAPAN 2005 と一緒に参加しましょう!	3/ 11(金) 幕張メッセ中央登録所11:30集合	【受講生・正会員】 ¥0

コースのお申し込みお問合わせは
カフェズ・キッチン TEL 03-3413-0378 E-Mail
0120-66-0378 (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp
FAX 03-3413-1778 (受講生・卒業生) seito@sanaegakuen.co.jp

※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。



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～ コーヒー・紅茶の基礎知識 17:00～ 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～ 3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(復習) 20:00～ 休憩 20:15～ 実技試験練習 ※各日終了時間は21:15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 13:00～ 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 13:00～ 休憩 13:40～ アレンジティーの抽出、エスプレッソ抽出(復習) ※各日終了時間は15:00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 会員証 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、フルーツの基礎知識 課題レポート提出の注意事項 ② 18:20～ ケーキ作成 ※別途自主トレーニングとして実習室を提供 ※各日終了時間は21:15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●

前 期	後 期	日	曜日	内容
前 期	前 期	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
		9日	(土)	4級試験対策コース④
後 期	後 期	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
		5月 7日	(土)	2級対策コース②
		8日	(日)	2級、3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
		9月 3日	(土)	4級試験対策コース①
		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
		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
		10月 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
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～	

※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ない方は「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)	

※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

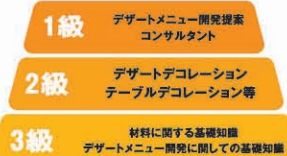
1次試験(筆記) 10:30～15:00	¥10,000 (税込)
2次試験(実技) 10:30～(予定)	

※カフェプランナー3級を取得してから1年以上の方で、カフェプランナー協会に
正会員登録されている方。
※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



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。デザートの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)	

【受験資格】
※カフェ・キッチンの本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。
※半年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)	

【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。
※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

●デザートクリエイター資格 年間スケジュール●

前 期	後 期	日	曜日	内容
前 期	前 期	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
後 期	後 期	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	18:30～ 受付 18:40～ 講習会 21:00頃 終了予定

※授業料、テキスト代は税込価格です。

お申込み方法

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。