



日本カフェプランナー協会の活動。



メニュー提案
日本カフェプランナー協会会長
高橋 友美



左上から/上段:アイスキャラメルココ・コーヒー、ベトナム風フラッペ、マンゴーのシフォンケーキ、クリスタルゼリーパフェ
下段:マンゴーミルクパフェ、ミルク白玉あんみつ



森永乳業へメニュー開発してきました。

森永乳業の取引店舗に上記、アイスキャラメルココ・コーヒー、マンゴーミルクパフェ、マンゴーのシフォンパフェ、ミルク白玉あんみつ、

クリスタルゼリーパフェ、ベトナム風フラッペの6品を提案してきました。取引店ではこのメニューが採用され、提供される予定です。



>>Cafe Com4t (コンフォート) デザートメニュー開発

羽村にある福寿屋スーパーが経営するカフェCafe Com4t(コンフォート)のメニュー開発をしました。



ダンキンテレビ<<

今年7月にプレオープンするdankin.tv (ダンキンテレビ)の『おんなのおしごとルネッサンス』に紹介されます。



>>シティリビング

『シティリビング』にて、デザートクリエイター認定制度についての紹介と、実技試験に挑戦して『春をテーマにしたパフェ・メニュー』を指導しました。



>>東京生活 第6号

『東京生活』中日集特集でおいしい珈琲の入れ方を紹介しています。カフェズ・キッチンにてカフェプランナー協会会長による1日体験スクールの珈琲の入れ方の流れを撮影しました。



>>VIVO7号~9号

住友生命が発信する情報誌『VIVO』7号~9号に、カフェプランナー協会会長のレシピが掲載されました。『春の行楽弁当』『マカロン&アイス麻糬カプチーノ』『カフェごはん』のメニューを提案。御覧になりたい方は、カフェズ・キッチンまで。



>>5/26 (木) 16:00~テレビ東京
テーマは『大人のためのカフェ』です
して出演しました。詳しくは次号

『ミス4』に会長が出演
『コメンター』



ウィー・ラブ・ドッグス!

埼玉県

We Love Dogs!

11:00~18:00(LO17:30)
水・第3火曜定休

「犬を連れて入れる喫茶店を開きたかった」という店内にはリードフックや、犬用メニュー、トイレ、足洗い場もある。日替わり自家製ケーキは常時3種類。



おすすめ
menu

エビとアボカドの
サンドウィッチ ¥650
(コーヒー付 ¥850)

埼玉県上野市西
2-3-8
☎049-262-0655
駐車場：4台東武東上線
上野駅 徒歩5分カフェビジネスコース
谷口 幸織さん

カフェ さざんか

三重市

Cafe 山茶花

7:00~13:30、15:00~18:30
木曜定休

「時間の中で立ち止まれる空間」がコンセプトの落ち着いたカフェ。三重市役所の目の前で、バス停からもすぐ。コーヒーが美味しい。静かな場所でのんびりとモーニングを楽しんでみては?



おすすめ
menu

モーニング
¥480
(コーヒーのみ)
¥380

東京都三重市下湯宿
9-11-16
☎なし
■ 三重市役所前バス停
すぐ短期ビジネスコース
前田 嘉代子さん

New Shop

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新規オープンしたお店は、2005年5月現在77店舗となりました。今回も素敵な4軒をご紹介します!

カフェ ムサシ

銀座

Cafe 634 musashi

11:00~20:00
日・祝祭日定休

人気のデリプレートはショーケースの中からお好みで2種類を選ぶことができる。店内の「銀座の隠れ家」といった雰囲気がいっぱい。

東京都中央区銀座
3-12-7
☎03-3546-0634
駐車場：4台日比谷線・都営浅草線
東銀座駅 徒歩2分短期カフェビジネスコース
児玉 健太郎さん

カフェ ブルーノ

洗足池

Cafe Bruno

8:00~20:00
不定休

自然光で明るい店内には犬を連れて入ることができる。カプチーノ・カフェラテはもちろん、ペーグルサンドやバニラニサンドも大人気のメニュー。貸し切りも受け付けているので、パーティー等の相談もしてみてもいい?



おすすめ
menu

ブルーベリーソーイ ¥420
ホワイトモカ ¥450

Cafe Bruno

東京都大田区上池台
2-14-4
☎03-5499-5759東金池上線
洗足池駅 徒歩2分カフェビジネスコース
木村 和之さん

www.sanaegakuen.co.jp

Cafe's Kitchen



>>カフェズ・キッチンが 中目黒に移転しました！

2005年3月10日からカフェズ・キッチンは中目黒に移転しました。東急東横線・日比谷線「中目黒」駅から徒歩1分、目黒川沿いで抜群のロケーション！交通の便もよくなりました。カフェ・スペース「Cafe's Cafe」のオープンも間近なので、お楽しみに！

東京都目黒区上目黒1-18-6
TEL:03-5722-0378
FAX:03-5722-2951
●東急東横線・日比谷線
中目黒駅徒歩1分



8/20~27 カフェビジネスツアー「ドイツ&スイス」

前回のオーストラリアに続きまして今回は「ドイツ・スイス」に決まりました。ドイツ・フランクフルトでは日本の高級ホテルや高級レストランで使われている紅茶葉「ロンネフェルト」で工場見学と講習。スイス・チューリッヒでは菓子とパンの実習など、他にも数多くの充実したイベントを計画中です！

お問い合わせはカフェズ・キッチン (03-5722-0378) まで。



『お茶大図鑑』好評発売中！<<

主婦の友社 1,400円(税込)
日本茶、紅茶、中国茶、ハーブティーなど200種類の茶葉とコーヒーの特徴や入れ方、楽しみ方などを丁寧に解説。そのコーヒーについて今回は協力しています。何を飲もうか迷ってしまう初心者にも、茶葉のことを深く知りたい中級者にも。お茶生活の楽しみをさらに深め、おいしいお茶時間をお過ごしみてはいかがでしょうか。

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。

●1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 | 6/15(水) | ¥3,500 |
| | 7/13(水) A11:00~13:30 | |
| | 8/3(水) C18:30~21:00 | |
| | 9/7(水) | |
| おいしい 紅茶の入れ方 | 6/22(水) | ¥3,500 |
| | 7/27(水) A11:00~13:30 | |
| | 8/17(水) C18:30~21:00 | |
| | 9/21(水) | |

●パリスト入門コース

| コース | 日程 | 料金(税込) |
|-----------|-------------------------------------|--|
| パリスト入門コース | 6/11(土) C18:30~21:00 | 【一般】 ¥10,000 |
| | 7/6(水) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【受講生・カフェプランナー正会員】 ¥9,000 (ラバッツァお土産付) |

●パリスト養成コース

| コース | 日程 | 料金(税込) |
|-----------|-------------------------------------|--|
| パリスト養成コース | 6/10(金) C18:30~21:00 | 全4回 【一般】 ¥45,000 【受講生・カフェプランナー正会員】 ¥44,000 |
| | 17(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | |
| | 24(金) C18:30~21:00 | |
| | 7/1(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | |
| | 7/9(金) C18:30~21:00 | |
| | 16(金) C18:30~21:00 | |
| | 23(金) C18:30~21:00 | |
| | 30(金) C18:30~21:00 | |

●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) |
|--|--------------------------------------|-------------------------------|
| スコーン & キャラメルナッツミルクティー | 6/3(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 夏野菜のフォカッチャ |
| ライムタルト & ピーチパッションアイスティ | 7/15(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | |
| 夏野菜のフォカッチャ & イタリアンソーダ | 8/12(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【受講生・デザートクリエイター正会員】 ¥5,300 |
| 焼き梅干しとクリームチーズのケーキ & アイスヘーゼルナッツラテ | 9/16(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | |

●ステップアップコース

| コース | 日程 | 料金(税込) |
|--------------------------|--------------------------------------|---|
| メッシュや温度によっての たて方の違い | 6/8(水) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【一般】 ¥5,800 【受講生】 ¥4,800 【カフェプランナー正会員】 ¥0 |
| オリジナルブレンドコーヒーを 作ってみよう | 7/22(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【一般】 ¥5,800 【受講生・カフェプランナー正会員】 ¥4,800 |
| 復活の売し…「パフェの作り方」 | 8/5(金) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【一般】 ¥6,000 【受講生・デザートクリエイター正会員】 ¥5,600 |

●季節の料理コース

| コース | 日程 | 料金(税込) |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|
| 季節の料理コース 冷たいパスタ(カッペリーニ) & カプレーゼ | 7/20(水) B15:00~17:30 C18:30~21:00 | 【一般】 ¥7,000 【受講生】 ¥6,000 |

*オリーブオイル・パスタ・チーズの
製造過程と基礎知識も勉強します。

コースのお申し込みお問い合わせは
カフェズ・キッチン

TEL 03-5722-0378 e-mail
FAX 0120-66-0378 一般 ccsu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp
FAX 03-5722-2951 受講生・正会員 seito@sanaegakuen.co.jp



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認定試験スケジュール●

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
 23日 (日) 2級、3級資格認定試験 2次試験

| | 受講料 | テキスト代 | 持ち物 | 日程 | 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 | 9/17(土) | 16:00～ コーヒー/紅茶の基礎知識 17:00～ ペーパードリッス、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 | 9/3(土) ① | 18:20～ 受付 18:30～ コーヒーの基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ ペーパードリッスの抽出 |
| | | | | 9/10(土) 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 |
| | | | | 9/17(土) 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 |
| | | | | 9/24(土) ④ | 18:30～ コーヒー・紅茶の抽出(復習) 13:00～ 休憩 13:40～ 実技試験練習 ※6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 | 9/11(日) 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 |
| | | | | 9/25(日) 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) ※6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 受講票 会員証 認定証 | 9/4(日) 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 飲み物の器具知識、フルーツの基礎知識 講師レポート提出の注意事項 |
| | | | | 10/22(日) 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 ※6日終了時間は21:15頃 |

※受講料、テキスト代は税込価格です。



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
 2次試験(実技) 10:30～(予定)
¥10,000 (税込)

※3級対策コースを受講してから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。
 ※試験会場・試験日の申込者です。(別途費用、随時お知らせ)
 ※正会員登録料 ¥15,000税別/年

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)
 2次試験(実技) 14:30～(予定)
¥8,000 (税込)

※3級対策コースを受講して下さい。
 ※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 4級

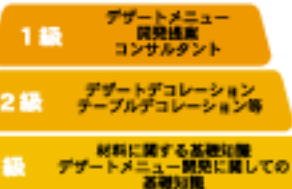
1次試験(筆記) 10:30～12:00
 2次試験(実技) 10:30～
¥6,000 (税込)

※1年以上の実務経験のある方が「4級講習会」を受講して下さい。
 ※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。



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スケジュール●

6月 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 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 | 日程 | 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 | 6/5(日) A | 10:20～ 受付 10:30～ 講習会 13:30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 | 11/6(日) B | 14:50～ 受付 15:00～ 講習会 18:00頃 終了予定 |
| | | | | 6/5(日) | 18:30～ 受付 18:40～ 講習会 21:00頃 終了予定 |

※受講料、テキスト代は税込価格です。

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
¥6,000 (税込)

【受験資格】
 日本カフェプランナー協会4級以上を受講している方。
 ※カフェプランナー4級以上を受講している方。
 ※1年以上の実務経験のある方。(試験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
 2次試験(実技) 10:30～17:30
¥8,000 (税込)

【受験資格】
 ※デザートクリエイター3級を受講してから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。
 ※デザートクリエイター3級資格取得者。
 ※試験会場・試験日の申込者です。(別途費用、随時お知らせ)
 ※正会員登録料 ¥15,000税別/年

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、締めさせていただきます。ご了承下さい。