

カフェズ・キッチン
9th Anniversary携帯サイト
10/5
OPEN!<http://www.sanaegakuen.co.jp/keitai>

● 9年間の歩み

おかげさまでカフェズ・キッチンは9周年を迎えることができました。たくさんのカフェのスペシャリストを輩出してきたカフェズ・キッチンの9周年の歩みを振り返ってみましょう。

1996

カフェビジネススクールの草分けとして「カフェズ・キッチン」設立。



1997

受講生の数が増え始め、カフェビジネスに対する確かな手応えをつかむ。

1998

卒業生の開業第一号店がオープン。

1999

卒業生の店舗や企業の店舗開業に際し、店舗開発・運営・メニュー開発などを指導しながら、レストランメニュー開発や雑誌へのメニュー提案などマルチに活躍する。

2000

日本カフェプランナー協会設立。



日本カフェプランナー協会会長に就任。実践的資格「カフェプランナー」の養成に全力を注ぐ。

2001

NHK「首都圏いきいきワイド」や「はなまるマーケット」への出演を足がかりに、TV、ラジオ、書籍などのメディアでの活躍を始める。



卒業生の開業数が20店舗を超える。

2002

カフェビジネス通信講座開設。受講に通えない人にもカフェビジネスの門戸を開く。

中国の上海にて、第1回カフェ講演で好評を得る。



2003

雑誌、TV、ラジオなど各メディアに出演し、カフェ開業のスペシャリスト、カフェのメニュー提案などで活躍する。

卒業生の店舗数が50店舗を超え、カフェビジネススクールとしての確かな信頼と実績を築き上げる。

英知出版「Happy Sweets」を監修する。

2004

日本カフェプランナー協会による資格「アザートクリエイター」を新たに加え、得意とするアザートの分野でカフェプランナーとしての領域を広げる。

卒業生の店舗数が74店舗に達する。

リクエストに応え、中国の上海にて第2回カフェ講演を行う。

主婦の友社より「コーヒーのすべて」を出版し、コーヒーのレシピー本として高い支持をうける。

2005

カフェズ・キッチンが三軒茶屋から中目黒に移転し、リニューアルオープン。



卒業生の店舗数が80店舗を超える。

インターネットテレビ「ダンキンTV」にてレギュラー番組を持つ。

主婦の友社「お茶大図鑑」の監修を行う。

9 Years History of Cafe's Kitchen

頑張れ!

New Shop



卒業生ショップ紹介

カフェ・キッチンで卒業生が新規オープンしたお店は、2005年8月現在84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・テーブル・ビジュ

藤沢市

Cafe Table Bijou

11:45~14:00(ランチ), 14:00~16:00(ドリンク)
18:00~22:00(ディナー) 月曜定休

フレンチ系の料理を気軽に楽しめるようにと、シェフ飯島さんと料理に合うコーヒーを入れるカフェプランナー澤田さんが共同で経営するカジュアルなカフェレストラン。店内は南欧風の明るいインテリア。土日はビジュで家族でゆっくりと食事してみても?



本日のランチ
(魚のポワレ
プロヴァンス風
スープと
コーヒー付¥950)



神奈川県藤沢市湘南台
1-21-18
☎0466-46-0121
駐車場: 1台
小田急江ノ島線・
横浜市営地下鉄相鉄線
湘南台駅東口 徒歩5分
<http://bijou.chu.jp>



短期カフェビジネスコース
澤田 直子さん

マイクロ・カフェ

中目黒

micro-cafe

ランチ11:00~14:00,
イベント不定期

愛らしい風体のフォルク
スワーゲンTYPE-IIIのマイ
クロバス。移動式のカ
フェながらも、玄米で保
存し炊く前日に精米する
新潟産コシヒカリを使用
したおむすびが絶品。車
内で炊くので、とびきり
のおむすびが味わえる。



おむすび (シモアーズ・辛子明太子) 各¥150
黒ごま/バナナアイスシェイク¥350・豆乳ピリ辛スープ¥350



・中目黒みどり橋付近
・芝公園付近
・国府フォーラム付近
☎090-1707-3644
FAX 0422-46-6944

※マイクロバスでの移動型店舗
<http://www.micro-cafe.com>



短期カフェビジネスコース
古川優季さん・秋篠さん

おうさまのカフェ

横浜

王様のカフェ

11:00~20:00 (金土) 11:00~22:00
パルタイム17:00~ 月曜定休

「お客様は王様です」の気持ちを大事に、と業歴節の免許も持つ店長の菅原さん。菓だけでなく、カフェに来ることによって気持ちから元気になってもらいたいという心からのメニュー。ヘルシーチーズケーキはチーズではなく豆腐を使っていたりと、つつい色々試してみたくなってしまう。



スイートハートブレンドコーヒー ¥450
豆乳サンドウィッチ ¥800
ヘルシーチーズケーキ ¥450



王様のカフェ

横浜市泉区緑園
6-27-11グリーン
ガーデン谷津1F
☎/fax 045
-812-8359
駐車場: 2台
相鉄いずみ野線
緑園市駅
徒歩10分

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

短期カフェビジネスコース
菅原麻帆さん
藤村美佐子さん 新藤聖子さん

カフェ りくり

盛谷

Cafe りくり

10:00~18:00 (L.O.18:00)
不定休



靴を脱いで上がるスタイルの店内は小さな子供連れでも安心して外食ができるように、授乳室・ベビーシートのあるトイレ・キッズスペースが設けられている。自身も1歳と2歳の子を持つ藤由さんがママの目線で作ったカフェというだけあって、大人も子供もしっかり食べられるランチが人気。

ランチミートスパ&
ポトフセット ¥900



埼玉県越谷市東越谷9-143
☎/fax 048-963-0120
駐車場: 2台
東部伊勢崎線新越谷駅
倉花田行or私立図書館前行
東中前下車 徒歩1分
<http://caferikuri.fc2web.com/>



短期カフェビジネスコース
藤由 ひとみさん

王様の

カフェ



カフェ

りくり

盛谷

短期

カフェ

ビジネス

コース

藤由

ひとみ

さん

東京都

- No Problem 東京都港区赤坂2-20-6 1998.12
 TEA HOUSE Tea Belle 東京都世田谷区砧8-6-24 1999.10
 チアリーダー 東京都世田谷区北沢2-19-12 1999.12.24
 パイロット・バード 東京都港区西麻布3-2-7 2000.02.14
 まあみな茶房 東京都港区東麻布3-1-3 2000.12.12
 Cafe Bird 東京都荒川区南千住6-41-16 2001
 ティールームピーグル 東京都渋谷区西原3-23-6-1F 2001.04.08
 お茶の間 東京都品川区中延5-4-13 2001.04.27
 Cafe きあん 東京都新宿区四谷4-34東長寺内 2001.08.25
 迎茶 東京都世田谷区奥沢3-31-10 2001.10.08
 金魚カフェ 東京都渋谷区代々木1-37-4 2002.02.22
 EASE 東京都渋谷区神宮前6-27-8 2002.06.06
 GENEROUS 東京都中央区日本橋堀留町1-6-12 2002.09.10
 るーちやい 東京都世田谷区三軒茶屋1-33-12 2003.03.18
 Far East Cat Cafe 東京都渋谷区渋谷2-19-20 2003.04.22
 CaffèDelfino 東京都世田谷区弦巻2-8-15 2003.08.01
 HITOM CUISINE 東京都世田谷区玉川台1-11-9 2003.07
 Summer Time 東京都中野区鷺宮3-9-1 2003.08.02
 Cafe de Nari 東京都足立区千住河原町5-23 2003.08.04
 Earl's cafe&diner 東京都世田谷区弦巻3-9-11-1F 2003.10.15
 Piece de Musee 東京都町田市小山が丘5-28-10 2003.12.24
 INTERVALLO 東京都中央区銀座1-19-14 2004
 cafe de Bonheur 東京都世田谷区等々力4-1-9 2004.04.11
 Lily-ec 東京都板橋区堀丸3-32-27 2004.04.11
 MACRO CAFE 東京都内務省/国際フォーラム・芝公園・中日皇付近 2004.05.01
 Cafe Copains 東京都台東区谷中2-3-4 2004.05.27
 Cafe ez Fran 東京都文京区根津2-27-1 2004.07.01
 Cafe Cat's Eye 東京都千代田区神田和泉町1-1-13 2004.07.28
 一六三坊 東京都杉並区高円寺南1-23-3 2004.10.08
 SALLY CINNAMON 東京都世田谷区経堂1-26-14 2004.10.09
 Cafe Crumpets 東京都世田谷区中町5-31-8 2004.11.09
 カフェ山茶花 東京都三鷹市下連雀9-11-16 2004.11.19
 Cafe634 東京都中央区銀座3-12-7 2004.11.25
 イタヤカフェ 東京都杉並区松ノ木2-19-28 2004.12.12
 Cafe Bruno 東京都大田区上池台2-14-4 2004.12.20
 東京都板橋区仲宿44-4LOVEフラワー2F 2005

山梨県

カフェサロン茶屋天 山梨県中巨摩郡竜王町藤原170-3 2003.05.10

長野県

マグノリア 長野県北佐久郡軽井沢大字軽井沢字雲場横原下1245-2 1999.07.20

愛知県

カフェドボム 愛知県名古屋市中千種区東山通4-10 2000.10.13

カフェバリスタ 愛知県大府市大東町1-133-1 2003.11.07

Cafe Stone 愛知県愛知郡長久手町城屋敷1217 2005.05.11

岡山県

CAFE-Z 岡山県岡山市浜野2-1-35 2004.06.01

鹿児島県

からから 鹿児島県鹿児島市山之口町7-27 1998

沖縄県

カフェサウダージ 沖縄県中頭郡北谷町宮城3-177 2000.10.12

cocoro Cafe 沖縄県豊見城市宜保207プランタンA1F 2004.06.27

山形県

Cafe Classic 山形県山形市江袋4-19-6 2003.10.27

hiyori cafe 山形県米沢市中田町410 2004.11.19

福島県

ウエルックス 福島県福島市仲岡町5-7 2004.08

Cafe's Bond 141 福島県東白川郡棚倉町大字寺山字大豆柄34-1 2005.07.29

新潟県

カフェ花茶 新潟県柏崎市松波1-4-62 2002.12

石川県

Cafe DU Masia 石川県鳳至郡羽咋町字出津新175 2004.12.15

栃木県

ロングランチ 栃木県真穂市島方481-14 2003

迎茶 栃木県大田原市美道2-3312-23 2005.05.09

宇都宮名画座 栃木県宇都宮市池上町4-8 2005.07.14

群馬県

コニーアイランド 群馬県高崎市連雀町55 2000.03

New's Cafe 群馬県伊勢崎市吉子町3521-1 2004.06.18

埼玉県

千葉県

茶丸竹山 千葉県我孫子市本町2-4-7 2003.03.03

Chafe 千葉県東葛飾郡沼南町高柳1113-10 2003.05.08

彩工房 千葉県荒巻平陣屋前11-7 2003.11.24

神奈川県

バラッカ 神奈川県横浜市西区南幸2-17-9 1999.06.13

茶房ポエム 神奈川県川崎市川崎区大島5-29-13 1999.12.14

Anne's Cafe 神奈川県厚木市南矢名1-17-1 2000.12.12

SONG BE CAFE 神奈川県鎌倉市街成町13-32 2001.08.08

Palette 神奈川県相模原市古栗3-7-14 2001.09.28

おやつ処ふるふる 神奈川県厚木市妻田西1-28-23 2002.03.06

珈琲屋 神奈川県川崎市多摩区菅1-2-19 2002.05.13

NEXUS CAFE&DINER 神奈川県藤沢市南藤沢6-15 2003.02.01

Cafe'sむいかいがわら 神奈川県川崎市中原区下沼部1751 2003.12.22

Cafe DOUDOU 神奈川県横浜市神奈川区白楽100-11-103 2003.12.25

Cafe Chien 神奈川県三浦郡葉山町一色2026-2 2004.03.24

Cafe Table Bijou 神奈川県藤沢市湘南台1-21-18 2005.05.2

王様のカフェ 神奈川県横浜市泉区緑園都市6-27-11 2005.6.17

SHOP LIST

カフェズ・キッチンでの活動。

スクール以外でもメディア等で幅広く活動しています。

Café 好き♪

設置店舗募集中!

お問い合わせはカフェズ・キッチンまで。
tel:03-5722-0378

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・スイスに行ってきました。紅茶葉「ロンネフェルト」での工場見学・講習、菓子とパンの実習等内容も充実！来年度もお楽しみに！



ダンキンテレビdankinTV

インターネットTVの「ダンキンTV」に「おうちdeカフェ」に学園長がレギュラー出演しています。第一回は「紅茶」のレッスンです。また、毎月番組が更新され、次回は「コーヒュ」。その後には「カフェごはん(バスタごはん編)」「カフェごはん(スープ・パン編)」「ケーキ」「デザート」と続く予定となっております。また、おんなのお仕事ルネッサンスでも学園長が紹介されていますので是非見て下さい!



くずし豆腐と納豆のつけごはん



カフェ風ナポリタン

<http://dankin.tv/>にて絶賛放映中!

おうちで気軽にカフェ気分を味わうためのノウハウを伝授!

@サブリッ! 8月7日 劇団ひとり乱入!

8月7日am10:55~日本テレビ『@サブリッ!』の「東京寄り鳥(劇団ひとり)」というコーナーにカフェズ・キッチンが取り上げられ学園長が出演しました。劇団ひとりが紅茶のおいしい入れ方を学びにカフェズ・キッチンを訪問(乱入)。劇団ひとりと学園長の絶妙な授業内容は必見です! 劇団ふたりでコンビ結成!?



VIVO 10号・11号

住友生命が発信する情報誌「vivo」10・11号に学園長のレシピが掲載されました。「夏野菜パワーで暑い夏を乗り切るう!」"旬のフルーツを使った冷たいデザート"のテーマに沿って夏野菜の冷たいバスタ・ゴーヤの梅マヨ和え・トマトとグレープフルーツ&アイスティー・ミルク&ぶどう寒天・しゃわしゃわスイカパンチなどのメニューを提案。御覧になりたい方はカフェズ・キッチンまで。

Publishing

カフェズ・キッチンおすすめ書籍の紹介です!



主婦の友社 ¥1,200 (税込)

大好評の学園長著『コーヒーのすべて』(2004年10月27日発売)。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、コーヒーアレンジメニューやコーヒーに合うスイーツなど、自宅でできるレシピが盛りだくさんの充実した一冊となっています。是非お近くの書店でご購入して下さい。



中国語版も発売決定!



決定版『お茶大図鑑』

主婦の友社 ¥1,400 (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淹め入れ方、楽しみ方を丁寧に解説しています。学園長がコーヒーに関するページを監修しました。是非とも御覧下さい。



『カフェをはじめる人の本』

成美堂出版 ¥1,050 (税込)

学園長が監修したカフェの開業本『カフェをはじめる人の本』。開業の流れが分かりやすく活用されています。卒業生のお店も3店舗紹介されており、内容満載です!お近くの書店、カフェズ・キッチンにて販売しています。



『やさしい重曹生活』

主婦の友社 10月26日発売 ¥1,260 (税込)

重曹を使った料理・デザート・ドリンクなどのメニューを提案した本『やさしい重曹生活』を学園長が監修しました。

『おうちdeカフェ』出版

産業編集センター出版1月発売

ダンキンTV (<http://dankin.tv/>) のレギュラー番組での内容をまとめた学園長著の『おうちdeカフェ』が来年1月頃発売予定です。

※TV用のロゴなので、書籍のイメージと異なります。

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。

●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 | 10/12 (水) | ¥3,500 |
| | 11/2 (水) | |
| | 12/7 (水) | |
| おいしい 紅茶の入れ方 | 10/26 (水) | ¥3,500 |
| | 11/16 (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) |
|---|-----------|------------------------------|
| さつまいもモンブランタルト & こまはちみつコーヒー | 10/7 (金) | B15:00~17:30 C18:30~21:00 |
| マロン&アーモンドのしっとりケーキ & パールアイスグリーンティー | 11/11 (金) | B15:00~17:30 C18:30~21:00 |
| クリスマスに向けて日持ちするケーキ スパイシーパウンドケーキ & クッキーツリー | 12/16 (金) | B15:00~17:30 C18:30~21:00 |

●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 | 10/1 (土) | 【1-割】 ¥10,000 [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) |
| | 10/5 (水) | |

●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 | 10/14 (金) | 全4回 1-割 ¥45,000 [受講生・カフェプランナー正会員] ¥44,000 ※1レッスン¥10,000×4回 テキスト代・材料費・着了証代 |
| | 21 (金) | |
| | 28 (金) | |
| | 11/4 (金) | |
| パリスト養成コース | 11/5 (土) | 全4回 1-割 ¥45,000 [受講生・カフェプランナー正会員] ¥44,000 ※1レッスン¥10,000×4回 テキスト代・材料費・着了証代 |
| | 12 (土) | |
| | 19 (土) | |
| | 26 (土) | |

●季節の料理コース

| コース | 日程 | 料金 (税込) |
|--|----------|--|
| クリスマスに向けて… テイクアウトメニューとしても… カフェ風ピッツァ&カップカフェ | 12/9 (金) | 【1-割】 ¥6,400 [受講生・カフェプランナー正会員] ¥5,600 |

コースのお申し込みお問い合わせは
TEL. 03-5722-0378 e-mail
FREE 0120-66-0378 (一般)cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp
カフェズ・キッチン (受講生・正会員)saeto@sanaegakuen.co.jp
FAX 03-5722-2951

「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。

| | 受講料 | テキスト代 | 持ち物 | 日程 | タイムテーブル |
|---------|------------------|------------|-----------------------------------|--|--|
| 2級対象コース | 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 筆記袋 | 【前期】 ①3/4(土) ②4/22(土) 【後期】 ①10/1(日) ②10/28(土) | 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 |
| 3級対象コース | 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 | 【前期】 ①3/26(日) ②4/2(日) 【後期】 ①9/10(日) ②10/1(日) | 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 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) |
| 4級対象コース | 29,000円 (全4回) | 受講料に 含む | 筆記用具 エプロン 受講票 | 【前期】 ①3/11(土) ②3/18(土) ③3/25(土) ④4/1(土) 【後期】 ①9/9(土) ②9/16(土) ③9/30(土) ④10/7(土) | 18:20～ 受付 18:30～ コーヒーの基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ ペーパードリッパの抽出 18:30～ コーヒーの基礎知識、サイフォン抽出 20:00～ 休憩 20:15～ 3種のストレートコーヒー、サイフォン抽出 18:30～ 紅茶の基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ 紅茶の正しい入れ方 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 |
| 4級認定講習会 | 6,000円 | 3,000円 | 筆記用具 エプロン 受講票 | 【前期】 3/26(日) 【後期】 9/10(日) | 16:00～ コーヒー/紅茶の基礎知識 17:00～ ペーパードリッパ、サイフォン、紅茶の抽出 19:00頃 終了予定 |

※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を取ると・・・

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 | 【前期】 4/9(日) | 【後期】 10/15(日) | ¥10,000 (税込) |
| 2次試験(実技) 9/23(日) | 4/23(日) | 10/29(日) | |

※3級以上の資格取得後から1年以上の経歴の方、2級カフェプランナー協会に正会員登録されている方、認定講習会受講生の卒業生の方。(試験費用、抽選お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)/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 | 【前期】 4/9(日) | 【後期】 10/15(日) | ¥8,000 (税込) |
| 2次試験(実技) 9/23(日) | 4/23(日) | 10/29(日) | |

※2級対象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 4級

| | | | |
|----------------------|----------------|------------------|----------------|
| 1次試験(筆記) 13:30～予定 | 【前期】 4/9(日) | 【後期】 10/15(日) | ¥6,000 (税込) |
| 2次試験(実技) 9/23(日) | 4/16(日) | 10/22(日) | |

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

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。

| | 受講料 | テキスト代 | 持ち物 | 日程 | タイムテーブル |
|---------|--------|--------|---------------------|-----------------------------------|--|
| 2級対象コース | 8,000円 | 3,000円 | 筆記用具 エプロン 受講票 | 【前期】 6/4(日) 【後期】 11/5(日) | 18:30～ 受付 18:40～ 講習会 21:00頃 終了予定 |
| 3級対象コース | 6,000円 | 3,000円 | 筆記用具 エプロン 受講票 | 【前期】 6/4(日) 【後期】 11/5(日) | 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 |

※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を取ると・・・

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 | 【前期】 6/18(日) | 【後期】 11/19(日) | ¥8,000 (税込) |
| 2次試験(実技) 10:30～17:00 | 6/25(日) | 11/28(日) | |

【試験費用】
※デザートクリエイター3級を資格取得してから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、
デザートクリエイター3級講習会卒業生、
認定講習会受講生の卒業生の方。(試験費用、抽選お知らせ)
※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

デザートクリエイター資格認定試験 3級

| | | | |
|-------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| 1次試験(筆記) 10:30～13:30 | 【前期】 6/18(日) | 【後期】 11/19(日) | ¥6,000 (税込) |
| 2次試験(実技) 10:30～17:00 | 6/25(日) | 11/28(日) | |

【試験費用】
※カフェスキップの半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、
1年以上の業務経験のある方。(試験費用、抽選お知らせ)
※デザートクリエイター3級講習会を受講した方。

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。

日本カフェプランナー協会の活動

テレビ・ラジオ・雑誌等、幅広い範囲で活動しています。

はなまるマーケット2005.7月20日

TBSテレビ『はなまるマーケット』の「水野真紀の資格をとるダス」にカフェプランナーの資格が取り上げられました。番組ではカフェプランナーにまつわるクイズを出題。卒業生の曾根さんのお店「玉穂のカフェ」も紹介されました。カフェプランナーの資格が紹介され認知度も高まり、より一層豊かな資格として認められました。



“カフェ”の定義

- ①お酒を飲む人も飲まない人も楽しめる
- ②料理はジャンルにとらわれない
- ③店主の個性が店に現れている

良いカフェを選ぶポイント

- ①水
- ②スペース
- ③個性



レディス4

テレビ東京『レディス4』5月26日(水)16:00～に会長が、リポーター兼コメンテーターとして出演しました。内容はズバリ「大人のためのカフェ」。今人気のカフェを会長がレポートして、スタジオではコメンテーターとして現在のカフェ事情についてコメントしました。

Q1.ティーバッグで紅茶を抽出する際の手順で正しいものは?

- ①ティーバッグを先にカップに入れお湯を注ぐ
- ②お湯を先にカップに注ぎ、カップの端からすべり込ませるようにティーバッグを入れる。

はなまるマーケットで出題されたクイズはこちら!

Q2.アイ스티ーが濁った時の対処法は?

- ①お湯をさす。
- ②レモンを入れる。

①20 ②10 正解

83.4FM世田谷 2005.8月15日11:30~12:00

FM世田谷『白倉律子 Cafe les R (カフェ・レール)』にカフェプランナー協会会長がゲスト出演しました。「働く女性とおしゃべり」をコンセプトに対談しました。

recipe for Cafe Time

- 材料
- ミント
 - ホイップクリーム 大1
 - キャラメルトッピングソース 10cc

- A
- アイスコーヒー 100cc
 - シュガーシロップ 10cc
 - メープルナッツアイス 1/18
 - キャラメルトッピングソース 20cc
 - 氷 4~5個

Aをミキサーで攪拌する。

グラスにAを注ぎ、ホイップクリーム・キャラメルトッピングソース・ミントで飾る。



- 材料
- チャービル
 - ラズベリーソース
 - ラズベリーホール
 - ほうじ茶アイス
 - ホイップクリーム
 - パウンドケーキ又はマフィン

グラスに1口大にカットしたパウンドケーキ又はマフィンを入れる。

ホイップクリームを絞り、ほうじ茶アイスを添える。

ラズベリーを周りに飾り、ラズベリーソースをかけチャービルをのせる。





●森永乳業メニュー開発



森永乳業の取引店舗に秋冬メニュー。キャラメルきなこラテ、黒ごまバナナシェイク、アジアンフラッペ、メープルナッツバナナパフェ、パンケーキたっぷりココホイップクリームのせ、ピーチほうじ茶シェイクを開発しました。取り引き店ではこのメニューが採用され、提供される予定です。

左/
メープルナッツバナナパフェ
黒ごまバナナシェイク
右/
パンケーキたっぷり
ココホイップのせ



ロールケーキ抹茶ゼリー入り

メニュー開発 フラビアを使って



豆乳寒天ロイヤルイングリッシュがけ

今回開発したメニュー

春夏 (12品)

- ・フルーツポンティー
- ・キラキラコーヒーゼリー
- ・レモンカームのグラニテ
- ・ジャスミンティーゼリー&ミルクゼリー
- ・アロエベラとレモンカームゼリー
- ・アイスココアリモーネ
- ・アイス緑茶カプチーノ
- ・ティラミスカフェ
- ・コーヒーチーズケーキスティック
- ・杏仁豆腐エスプレッソキャラメルソース
- ・豆乳寒天ロイヤルイングリッシュがけ
- ・カフェコンジェラート

美味しい飲み物を入れる基本は、一杯ずつ思いを込めること。その「一杯ずつ」に基本をおいたフラビアのドリンクシステムを利用したレシピを開発しました。フラビアをちょっとアレンジするだけで、さまざまなデザートが楽しめます。是非お試しください!



ティラミスカフェ

フラビアドリンクパックには、一杯ずつの厳選されたティーリーフや香り高いコーヒーが密封されており、マシンがこのパックに最適なお湯を注ぎ、一杯ずつ飲み物を作ります。ですから、いつでも、どこでも、簡単に接客のための美味しいコーヒーができるのです。



SB100 ¥19,950

秋冬 (10品)

- ・ごまはちみつアイスコーヒー
- ・ココナッツココアイスミルクティー
- ・ココアはちみつシェイク
- ・ココ白玉しるこ
- ・ココアプディング
- ・アイスココアリモーネ
- ・ミルクティーシフォンケーキ
- ・エスプレッソあんシェイク
- ・ロールケーキ抹茶ゼリー入り
- ・ジャスミン大葉いもタルト
- ・アプリコットグリーンティーパフェ

FLAVIA

The Café of Choice