

2006年度 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 2級

受験料:10,000円

1次試験(筆記)13:20~	2次試験(実技)10:30~
前期 4/9(日)	4/23(日)
後期 10/15(日)	10/29(日)

※1年以上の実務経験のある方(4級認定)は必ず受験して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は「4級認定コース」を受験して下さい。

カフェプランナー資格認定試験 3級

受験料:8,000円

1次試験(筆記)13:20~	2次試験(実技)10:30~
前期 4/9(日)	4/23(日)
後期 10/15(日)	10/29(日)

※1年以上の実務経験のある方(4級認定)は必ず受験して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は「4級認定コース」を受験して下さい。

カフェプランナー資格認定試験 4級

受験料:6,000円

1次試験(筆記)10:20~	2次試験(実技)10:30~
前期 4/9(日)	4/16(日)
後期 10/15(日)	10/22(日)

※1年以上の実務経験のある方(4級認定)は必ず受験して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は「4級認定コース」を受験して下さい。

- 1級 ★カフェプランニング ★メニュー開発 ★コンサルタント
 - 2級 ★講師 ★講演等
 - 3級 ★カフェオーナー ★カフェ教室の開講
 - 4級 ★カフェの基礎的知識と技術 ★3級受験資格
- ▲カフェプランナー資格を取ると...

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2回] 20,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票 会員証 認定証	【前期】 第1回 3/ 4(土) 第2回 4/22(土) 【後期】 第1回 10/ 1(日) 第2回 10/28(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 18:20~ ケーキ作成 ※別途、自主トレーニングとして実習を提供 ※各日終了時間12:15頃

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2回] 13,000円 +4,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	【前期】 第1回 3/26(日) 第2回 4/ 2(日) 【後期】 第1回 9/10(日) 第2回 10/ 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) ※各日終了時間11:00頃

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全4回] 26,000円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票	【前期】 第1回 3/11(土) 第2回 3/18(土) 第3回 3/25(土) 第4回 4/ 1(土) 【後期】 第1回 9/ 9(土) 第2回 9/16(土) 第3回 9/30(土) 第4回 10/ 7(土)	18:20~ 受付 18:30~ コーヒーの基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ ペーパードリッップの抽出 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 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 ※各日終了時間12:15頃

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
6,500円 +5,000円 (テキスト代)	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~ ペーパードリッップ、サイフォン、 紅茶の抽出 19:00頃 終了予定

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

2006年度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。

- 1級 ★デザートメニュー開発提案 ★コンサルタント
 - ★デザートデコレーション
 - ★テーブルデコレーション等
 - 2級 ★材料に関する基礎知識
 - ★デザートメニュー開発に際しての基礎知識
 - 3級 ★デザートメニュー開発に際しての基礎知識
- ▲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

受験料:8,000円

1次試験(筆記)9:30~	2次試験(実技)10:30~
前期 6/18(日)	6/25(日)
後期 11/19(日)	11/26(日)

【受験要項】デザートクリエイター3級を履修済の方(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級認定資格をお持ちの方。受験料・研修料の半額です(別途費用、研修料あり) ※正会員登録料は15,000円(税込)/年

デザートクリエイター資格認定試験 3級

受験料:6,000円

1次試験(筆記)9:30~	
前期 6/18(日)	
後期 11/19(日)	

【受験要項】カフェメニューの基礎知識と技術を修得済の方で、カフェプランナー3級以上を履修している方。半年以上の実務経験がある方。受講料の半額(別途費用あり) ※デザートクリエイター3級履修済の方、6,000円

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
8,000円 +4,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	【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

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
6,500円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票	【前期】 6/ 4(日) 【後期】 11/ 5(日)	10:20~ 受付 10:30~ 講習会 13:30頃 終了予定 14:50~ 受付 15:00~ 講習会 18:00頃 終了予定

※受験料・受講料・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下記電話番号または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。

Cafe好き♪ 2006 Summer

発行/株式会社佐賀学園 編集人/富田 佐幸子 〒153-0061 目黒区上目黒1-18-6 TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951

Café Zuki
Cafe好き♪

学園長インタビュー

「カフェズ・キッチン
10周年をふりかえって」

「カフェズ・キッチン
これからの10年」

卒業生からのメッセージ

「カフェズ・キッチン10周年にむけて」
「カフェズ・キッチンの思い出」

Shop紹介

「夢を叶えた
卒業生たちのカフェ」

「さなえ先生が行く
卒業生のショップめぐり」

カフェズ・キッチン
創立10周年記念号



『カフェエズ・キッチン10周年をふりかえって』 『カフェエズ・キッチンこれからの10年』

開設10周年を迎えた佐奈栄学園・富田佐奈栄学園長が、今までも、そして、これからも変わることのない想いを語ってくれました。



気がつけば、たくさんの方の生徒に囲まれた私がいまいました。

「カフェエズ・ビジネス」そのものを育てていかなければならなかった時代。

佐奈栄学園開設から10年。ひとことでは言えませんが、早くも早かったですね。

当時は「カフェ」という言葉自体、まだ一般的ではなかったもので、「カフェエズ・ビジネス」そのものを育てていかなければならなかったという苦労もありました。でも、だからこそ、開設から5年を経て、カフェエズが到来した時には、その喜びもひとしおだったんですよ。

前に進めるように、ちょっと背中を押してあげていただけ。それが学园长としての私のつとめだと思っていますから。

だから、私の頭の中に詰まっている知識や経験をひとりでも多くの生徒に伝えていきたいですね。

生徒集めに時間を費やすより、今やるべきことをコツコツと見せていく、というスタンスを大切に。気がつけば、たくさんの方の生徒に囲まれた私がいまいました。

4、5年前くらいからでしょうか。卒業生の出店数がすごい勢いで伸び、現在110店舗。仕入れの業者さんからも「ここはすごいね、ほんとうに出店につながるスクールだよ」と褒めていただくことも多く、カフェスクールとしての役目を果たしているのかなと実感しています。

「卒業したらサヨナラじゃないよ」とよく言うんですが、卒業生が電話をくれたり、会いに来てくれて、近況報告や悩みを相談してくれることがとってもうれし、私が言葉をかけてることによって、「がんばろう！」という気持ちになってくれた時は、スクールを作ったよかったです。素直に思えるんですよ。

自分のお店を持ちたい人、自宅で教室を開きたい人、あるいは企業に入社してスペシャリストとして活躍したい人もいます。夢の形はそれぞれ違うけれど、とにかくあきらめないで欲しい。そして、学園で学んだことを糧に、自信を持ってどんどん前進してもらいたいですね。

正直言って、こんなに長く続けられるとは思っていませんでした。感慨深いものがありますね。何事もやってみないとわからないものです。

もちろん私はカフェ大好き！そして、夢を実現していく生徒の姿を見るのが、何よりの楽しみでもあります。

これから飾らない自分で、ただ一生懸命やってみてください。

夢への扉を開くひとつのきっかけとしてスクールがあるんだし、みなさんの手助けをするために私がいるのだから。

夢を実現していく生徒の姿を見るのが、何よりの楽しみ。
私の頭の中に詰まっている知識や経験をひとりでも多くの生徒に伝えたい



学園長
×
卒業生
対談

10周年
記念

先生と生徒というより、温かいファミリーとして今も交流がつづく学園長と卒業生の武藤さんに思い出や今の気持ちを語り合っていました

武藤:10周年、おめでとうございます!

学園長:ありがとう!

武藤:学園長には本当にいろいろお世話になりました。僕は、佐奈栄学園に入る前から飲食関係の仕事をしていたんですけど、シェフとか、教える立場の人ってちょっと怖いというか、話しかけづらいイメージがあったんですね。でも、学園長はすごく話しやすく、とても身近に感じることができました。

学園長:そういえば、「felice」のオープン前は、学園の2階でずっと準備をしていたよね。

武藤:はい。もう“住んでるんじゃないの?”ってぐらい居ついていました(笑)

学園長:うんうん(笑)

武藤:それほど僕にとって居心地のいい場所なんですよ。

学園長:私は私で、“大丈夫? 進んでる?”って軽く声を掛けたりしてね。先生と生徒ではあるのかもしれないけど……。

武藤:もっと温かい関係というか、僕にとってはファミリーのような存在です。

学園長:私も言うべきことは言うけど、特に立場を意識したことはないね。

武藤:ベストアドバイザーですよ、ほんとうに。

学園長:いえいえ。武藤君は決断力もあるし、何があっても自分のペースでちゃんと進んでいけるから、安心して見ていられたよ。

武藤:ありがとうございます! 迷ったこともありましたが、先生方や同じ夢を持つ仲間たちなど、相談できる人がまわりにたくさんいたので、ほんとうに心強かったです。技術的な面に関しても、これほどバランス良く教えてくれるところは少ないと思うんですよ。

学園長:オーナーって何でもできなきゃいけないからね。私の経験や知識を100%みんなに伝えたい、それだけです。武藤君は優秀な生徒だからね。これからもお客様への感謝の気持ちを忘れず、さらなる目標に向かって突き進んでください。

武藤:はい、がんばります!

今回、ゲストの武藤さんのお店「felice Caffè&Dolce」で対談をさせていただきました。本場イタリアの雰囲気のある素敵なお店です。



felice Caffè&Dolce
フェリーチェ・カフェ&ドルチェ

営業時間 11:00~21:00 月曜定休
TEL 03-3951-4011 FAX 03-3951-4011 <http://www.la-felice.net>
〒171-0031 東京都豊島区目黒3-14-21 大野ビル1F JR山手線目黒駅 徒歩1分



短期カフェビジネスコース
独立開業サポートコース卒業
武藤 幸久さん

卒業生からの メッセージ

卒業生からカフェズ・キッチンによせられたメッセージをご紹介します。

Message
10th
Anniversary

短期集中コース(恵美子) 短期カフェビジネスコース(怜子)
石井 恵美子・怜子さん親子からのメッセージ

Message

10周年おめでとうございます。この間に在学できた事を誇りに思います。私たちも一周年を迎えたばかりですが、10年、20年とがんばって行きたいと思っています。学園の増々のご発展をお祈りいたします。

(娘 怜子)

Message

様々な年齢の人たちと一緒に学ぶという、初めての経験に当初不安がありましたが、皆同じ目的を持つ者どうし、有意義に学ぶことができました。また週一回東京へ行くという事がとても新鮮で若いころにもどったような気持ちでした。日曜日が楽しみでした。

(母 恵美子)

メッセージをお寄せいただいた
石井 恵美子・怜子さんのお店

「Cafe's Bond 141」
カフェズ・ボンド・イチヨウイチ



営業時間 5月~10月 11:00~20:00
11月~4月 11:00~19:00 (水曜定休)
TEL 0247-33-8141 FAX 0247-33-8141
〒979-5671
福島県東白川郡柳井町大字山子大豆畑34-1
東北道白河ICより車で約45分

カフェビジネスコース・講師専科
堀籠 香織さんからのメッセージ

Message

10周年おめでとうございます。増々のご繁盛を心よりお祈り申し上げます。思えばカフェズ・キッチンに初めて足を運んだのはH13年、あれから5年。長いお付き合いをさせて頂いてます。学園にいくたびに、学園長からパワーを分けてもらい、「私も頑張らねば!!」とくじけそうな気持ちを奮い立たせ、夢をあきらめず何とかお店を始める事が出来ました。カフェズ・キッチンは私にとって夢をふくらませてくれた発酵機です。

本コースに通学中は週一回、コース終了後は月一回ケーキ&パンコースに。軽井沢から東京への通学は大変でしたが楽しいものでした。仕事をしながらなかなか勉強だけに集中する事が出来ません。通学時間は新幹線で約1時間、車中での時間は自分自身と向き合う時間となり、学園での授業は夢を育てる時間となりました。又、研修旅行は妹を伴って参加させて頂き、貴重な経験とともに姉妹の素敵な思い出にもなりました。

メッセージをお寄せいただいた
堀籠 香織さんのお店

「Cafe Sourire」
カフェ・スリール



営業時間 10:30~21:00
TEL 0267-32-5959 FAX 0267-32-5959
〒389-0201
長野県北佐久郡横川町三町大字高島口1591

短期カフェビジネスコース・独立開業サポートコース
武藤 幸久さんからのメッセージ

Message

カフェズキッチンは今ではテレビ・ラジオ・雑誌・書籍などで大活躍し、100人以上の卒業生がカフェをオープンしていますが、創立時は大変な苦労があったと思います。10周年を迎え気持ち新たに再スタートされると思いますが、カフェ業界のリーダーとして、また多くの夢を持った生徒さんの為にもがんばってください。私のお店「felice」も同じ8月に1周年を迎えますが、カフェズ・キッチンの勢いに負けないお店を目指したいと思います。

毎日のように学園の2階に居すわり自分の家にいるかのような気持ちでオープン準備をしていました。いろいろな業者さんや同じ志しを持った生徒さんとお会いする機会が多くよき相談役となってくれました。今でも情報交換をしたりお互いの向上に役立っています。また、学園でのバーベキューに招待されたこともよい思い出です。

メッセージをお寄せいただいた
武藤 幸久さんのお店

「felice Caffè&Dolce」
フェリーチェ・カフェ&ドルチェ



営業時間 11:00~21:00 月曜定休
TEL 03-3951-4011 FAX 03-3951-4011
<http://www.la-felice.net>
〒171-0031
東京都豊島区目黒3-14-21 大野ビル1F
JR山手線目黒駅 徒歩1分

夢を叶えた卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチンで卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

Cafe Cremona

カフェ・クレモナ



●カフェ・クレモナ

●営業時間 10:00~20:00 水曜定休
〒950-0054 新潟県新潟市秋葉1-31-9
TEL/FAX 025-274-0218

お店の名前の由来となったイタリア音響機器ブランド「クレモナ」。そのスピーカーから流れる良質な音楽とともに、こだわりのあるブレンドコーヒーを飲みながらゆったりとした時間を過ごせます。

STYLE	MENU	OWNER
		
●お店の名前になるくらい音響設備にはこだわりのあります。	●ランチセット (日替わりパン、サラダ、具沢山スープ、デザート、コーヒー又は紅茶) ¥700 (税込)	短期カフェビジネスコース卒業 石橋 伸行さん 学園でカフェビジネスの基本から学ばせていただいた事が、店をオープンする自信となり、また、ステップアップコースで学んだ事が店作りの参考となりました。これらの学園で学んだことがこれほど役立つ店作りは行いたいと思います。

Copo do dia

コッポドデーア



●コッポドデーア

●営業時間 月~木・日 12:00~20:00
金・土 12:00~23:00
第一火曜・水曜 休
〒167-0042 杉並区西新井4-26-10-103
JPN中央線・新大塚駅西口徒歩約10分
TEL/FAX 03-3399-6821
http://homepage2.nifty.com/copo/

有機野菜や玄米を使った健康メニュー。それを作家ものの器で提供されるのがめずらしい。アンティーク家具で飾られたシンプルな空間で、ゆっくりと時間を過ごしてみるのもいいかも。

STYLE	MENU	OWNER
		
●空間には8席のカフェスペースには満席の程が楽しめます。	●玄米タコライス (ランチはスープ付) ¥850 (税込) ●ブレンドコーヒー ¥500 (税込)	パスタ実習コース卒業 伊藤 正弘さん(左) カフェビジネスコース卒業 伊藤 知子さん(右) 飲み物の専門知識から経営のノウハウまで幅広く学べました。おいしい状態で提供するにはどうしたらよいかなど、基本を学べたのでよかったです。

Zehn Coffee

ゼーンコーヒー



●ゼーンコーヒー

●営業時間 10:00~19:00 不定休
〒110-0005 東京都台東区上野1-14-2
千代田線湯島駅徒歩1分
TEL/FAX 03-3832-0910

「Taste to you」本当に美味しいもの、良いものをリーズナブルな価格でお客さんに出すことを心がけているお店。自家焙煎珈琲専門店だから、あの挽きたてのコーヒーの香りを店内で思う存分楽しめます。

STYLE	MENU	OWNER
		
●焙煎したてのコーヒーが調度のいい空間で楽しめる店作り。	●焙煎したての各種コーヒー ¥350~ (税込)	短期カフェビジネスコース卒業 嶋川 さん カフェズ・キッチンでは体系的に学べたので、全ての面で役立っています。開店してみて、初めて先生のおっしゃっていたことが理解できたこともありました。先生方には心より感謝しています。

LOVERS Cafe

ラヴァーズ カフェ



●ラヴァーズ カフェ

●営業時間 10:00~19:00 不定休
〒269-1304 埼玉県秩父郡長瀬町本町743-1
関越自動車道花園ICより140号線徒歩約20分
TEL/FAX 0494-66-0214
E-mail rima796@nifty.com

白を基調とした店内、7mのフルオープンキッチン、そして一面ガラス張りの客席は、明るく開放感のある、誰もがくつろげる空間を演出しています。

STYLE	MENU	OWNER
		
●より多くの光を取り込めるようにと設計された客席。	●手作りケーキ 各種 ¥400~500 (税込)	カフェビジネスコース卒業 田島 広光さん カフェズ・キッチンに通っている時から、学園長に「メニューが大事」といつも言われていたのですが、実際に店舗経営・カフェ経営どちらも非常に深くメニューが関わってくるのを実感しました。

Cafe Bul Bu-Bu

カフェ・ブルブ



●カフェ・ブルブ

●営業時間 11:00~19:00 火曜定休
〒153-0042 東京都目黒区青葉台1-13-11
Lilac House 2F
TEL/FAX 03-3463-0151
http://www.bulbubu.com

ワンちゃん同伴OKのカフェ。犬用ウエア等も取りそろえていて、犬好きにはたまらない。目黒川沿いで2階からの眺めは最高。なんとカフェズ・キッチンから徒歩10分の近場にあります。

STYLE	MENU	OWNER
		
●犬用ウエアの取り揃えが素晴らしい。	●ポロネーゼサンド ¥600 (税込) ●ドリンクセット ¥900 (税込)	短期カフェビジネスコース卒業 花岡 静枝さん 原案の位置・設計が非常に重要な部分を占めるという先生の指示を頂きました。結果、後悔なく満足した店になり、先生には大変感謝しております。

Cafe Dining Over Take

カフェ・ダイニング オーバーテイク



●カフェ・ダイニング オーバーテイク

●営業時間 11:30~16:00 (15:30までオーダー)
18:00~24:00 (23:00までオーダー) 火曜定休
〒155-0033 東京都目黒区代官町3-24-17 24 81
TEL/FAX 03-3467-5919
E-mail:kotsume2000@yahoo.co.jp
URL:http://overtake.at.wsbry.info/

お店のトイレのドアはフェラーリレッド。モータースポーツ好きのオーナーが経営するお店だけあって店内のいたるところにこだわりが見られます。自家製ビールの残りの麦芽カスが入ったピッツアがおすすめ。

STYLE	MENU	OWNER
		
●フェラーリレッドのトイレドアが印象的。	●自家製オーバーテイクビール ¥880 (税込) ●麦芽カス入りピッツア ¥1,000 (税込)	短期カフェビジネスコース卒業 曾根 勢津子さん(右) 希望者のみが受けた特別授業で、ビールの奥の深さを感じ、ビールに力を入れたお店にしようというきっかけになりました。一緒に学んでいた生徒(仲間)が実際にカフェを開業したのも心強かったです。

卒業生の さなえ先生が行く ショップめぐり

一周年を目前にして、自分らしいお店に染めていっています。カフェズ・キッチンを卒業して元気に活躍している卒業生のお店にさなえ学園長が突撃訪問！ スクールで学んだことはきちんとできているかな？ 今回、訪問したのは、卒業生 林 新樹さんの経営するショップ「Cafe Stone (カフェ・ストーン)」です。




Cafe Stone

カフェ・ストーン



●カフェ・ストーン

●〒480-1122 愛知県豊田市長久手町 城屋敷1217 TwinHouse 6 1F
TEL 0561-63-9995
http://www.cafe-stone.com

●OWNER

 短期集中コース 林 新樹さん

カフェズ・キッチンでは、店を始めるために必要な事を一つ一つ学ぶことができました。そして何より、学園長をはじめスタッフの方々の前向きなサポートに、後押しされました。オープンしてからはコーヒーの奥の深さに触れられて、最近ようやくお客さまに合わせた演出を、意識できるようになりました。これからも、学園で学んだことを活かしながら、一杯一杯いれていこうと思います。

		
●お店の名前になるくらい石造りの店内装飾。	●照明もこころよい	●ロフトになっていて下を見おろせます。
		
●ちょっとした空間作り。	●高級メニューも見やすくかわいらしい	●カフェ・ストーンは、卒業生が活躍の場です。



スクール以外でもメディア等で幅広く活動しています。

カフェズ・キッチン活動

テレビやラジオ、インターネット、はたまた雑誌の掲載などスクール活動だけでなく、さまざまな活動をおこなっています。これまで出演した数々のテレビ番組の中から最近放送された主なものをご紹介します。

BS-1 毎週土曜 21:00~22:00

Felice (フェリーチェ)

(すでに番組は終了しております)

出演者：永井大、川田 亜子、重門 虹彦、
トレンドウォッチャー、くどみやこ、他ゲスト

心理テストから「本当の自分」をみつけてもらい、「本当の自分」に合った情報を提供する番組「Felice (フェリーチェ)」、3月18日に番組の中で最新検定としてデザートクリエイターが取り上げられました。資格がどのような流れで取得できるのかなど、さなえ学園長が出演して説明しました。

▼パフェの美味しい食べ方を伝授!



▲パナソニックのカッティング機

(株)共同通信社発行

月刊「くらしの知恵」6月号

(株)共同通信社発行、月刊「くらしの知恵」6月号の特集「こだわりのティータイム〜家庭でカフェの味を楽しむ(仮)」にてさなえ学園長が、家庭でティータイムをより楽しむための、コーヒー、紅茶、日本茶の上手な入れ方などを、監修・アドバイスしております。



▲次から次へと飲み物を入れた様子



森永メニュー提案発表会

カフェごはんからデザート、ケーキ、ドリンクまで幅広く、カフェで提供できるメニューを提案し発表しました。森永乳業の取引店舗に、このメニューは採用され提供される予定です。



▲森永乳業の社員と学園長がメニューを提案中



FM NACK5 79.5FM 9:00~13:00

NACK WITH YOU 月一先生

6月14日のFMラジオ NACK5の番組「NACK WITH YOU 月一先生」にさなえ学園長が出演しました。コーヒー豆の種類、おいしいコーヒー豆の選び方やお勧めのコーヒー豆、自宅でも簡単にできるおいしいコーヒーの入れ方などを紹介しました。



▲本番中。



▲あいざわ元氣さんと記念撮影。

開業店舗が

カフェズ・キッチン卒業生の

100店舗を超えました!

カフェズ・キッチン10周年を前に、卒業生の開業店舗数が100店舗を超えました。(2006年7月7日現在114店舗に更新中) 皆さん同じスクールを卒業したにもかかわらず、それぞれが本当に自分らしいお店づくりになっています。これからも、どんどん夢を実現させることができるようにカフェズ・キッチンは応援していきます。

卒業生の開業店舗数の推移



カフェズ・キッチン ニュース

Cafe's Kitchen NEWS

年間開業店舗数

96年	0店	02年	6店
97年	0店	03年	21店
98年	3店	04年	25店
99年	5店	05年	24店
00年	6店	06年	16店
01年	8店		



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)
コーヒーの おいしい入れ方	7/ 5(水) A 11:00~13:30	3,500円
	8/ 2(水) B 15:00~17:30	
	9/ 6(水) C 18:30~21:00	
紅茶の おいしい入れ方	7/19(水) A 11:00~13:30	3,500円
	8/ 9(水) B 15:00~17:30	
	9/20(水) C 18:30~21:00	

■ケーキ&パンコース

コース	日程	料金(税込)
「パティシエ風小菓子& フルーツティ」 <small>※コーヒーや紅茶に添えたり、 ちょっとしたデザートにオススメです。</small>	8/11(金) B 15:00~17:30	【受講生+協会会員】 5,300円
	C 18:30~21:00	
「新しいクリームを使ったロール ケーキ&味わい深き ブレンドコーヒー」	9/15(金) B 15:00~17:30	【受講生+協会会員】 5,300円
	C 18:30~21:00	

■パティシエ入門コース

コース	日程	料金(税込)
パティシエ入門コース	8/27(日) A 11:00~13:30	【一般】 10,000円
	8/29(火) B 15:00~17:30	【受講生+協会会員】 9,000円
	C 18:30~21:00	

※各クラス定員18名

■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 0120-66-0378 FAX 03-5722-0378 TEL 03-5722-2951

MAIL 一般|cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生+協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

■ステップアップコース

コース	日程	料金(税込)
「夏のひんやりデザート」 <small>パティシエ、フレンチ、パフェ 講師：西本 博幸(マルシェ東京) 学芸員</small>	7/14(金) B 15:00~17:30	【受講生】 5,300円 【協会会員+協会会員】 0円
	C 18:30~21:00	
「シフォン系エスプレッソ ドリンクとラテアートを学ぶ」 <small>ラテアートの基本から シフォン系エスプレッソの淹れ方 アラゴンのエスプレッソマシンについて 講師：藤田 浩史(パティシエ)</small>	8/18(金) B 15:00~17:30	【一般】 9,000円 【受講生】 8,000円 【協会会員】 7,000円
	C 18:30~21:00	
「店舗設計を学ぶ」 <small>店舗のレイアウト、備品 配置の考え方 平面的なレイアウト 思い通りのお店のつくりかた 講師：藤田 浩史(パティシエ)</small>	8/19(土) C 18:30~21:00	【受講生+協会会員】 3,150円 【独立開業コース受講生】 0円
「コーヒー(メッシュや 濃度の違い)によっての たてかたの違い」 <small>淹れ方、メッシュ、抽出スピードに よって味が異なります。 ※パーソナルドリップ用器具のみ 受講可 講師：コーヒー鑑定士 鈴木 昭夫(講師/コーヒー)</small>	8/28(月) B 15:00~17:30	【受講生】 4,800円 【協会会員+協会会員】 0円
	C 18:30~21:00	
「ネルドリップ」 <small>ネルドリップで淹れたコーヒーを 淹れよう! 基本の淹れ方を習得し、 ネルドリップの淹れ方を習得しよう! ※カフェ/プランナーは必須単位 (受講生必須)となります。 講師：コーヒー鑑定士 鈴木 昭夫(講師/コーヒー)</small>	8/30(水) B 15:00~17:30	【受講生+協会会員】 4,800円 【独立開業コース受講生】 0円
	C 18:30~21:00	
「コーヒーをもっと深く知ろう」 <small>生産国から輸入までの過程、製造 から抽出までの流れ、淹れかたは? 淹れかたの重要性と淹れかた 講師：渡邊 紀夫 講師：コーヒーアドバイザー(講師)</small>	9/13(水) B 15:00~17:30	【受講生】 3,500円 【協会会員+協会会員】 0円
	C 18:30~21:00	

学園長と行く! カフェビジネス研修ツアー イギリス&オランダ 7日間

2006年 8/22(火)~28(月)

日程	スケジュール
8/22 1日目	9:00 成田空港第2ターミナルに集合 10:50 成田発→ 14:55 →ロンドン着→ホテルへ 宿泊: HOLIDAY INN KENSINGTON FORUM
8/23 2日目	朝食 ホテル内レストラン 午前 市内観光 14:00 紅茶セミナー 18:00 終了 18:45 ホテル着 宿泊: HOLIDAY INN KENSINGTON FORUM
8/24 3日目	朝食 ホテル内レストラン 10:30 シュガークラフト研修 15:00 終了 17:00 ホテル着 宿泊: HOLIDAY INN KENSINGTON FORUM
8/25 4日目	朝食 ホテル内レストラン 午前 有名カフェめぐり 午後 シュガークラフト器具・道具ショップめぐり 15:55 ロンドン発→ 18:05 →アムステルダム着→ホテルへ 宿泊: HOLIDAY INN KENSINGTON FORUM
8/26 5日目	朝食 ホテル内レストラン 午前 アムステルダム市内観光 午後 カフェめぐり ★アムステルダムの伝統的カフェを訪問。 夕食 市内レストラン 宿泊: HOLIDAY INN KENSINGTON FORUM
8/27 6日目	朝食 ホテル内レストラン 9:30 ホテル発 11:40 アムステルダム発→ 12:05 →ロンドン着 13:50 ロンドン発→
8/28 7日目	9:10 →成田着→解散

■旅行代金(2人部屋) 旅行ローン、カード承ります。詳しくはお問い合わせ下さい。

■有料参加人数8名の場合 (受講生価格) **494,000円**
(一般価格) **504,000円**

■有料参加人数12名の場合 (受講生価格) **455,000円**
(一般価格) **465,000円**

■通常のツアー料金には下記の料金は含まれていませんが、このツアー料金には含まれています。

●航空燃料サーチャージ……………¥21,060
●イギリス・オランダ空港税……………¥11,000
●成田空港使用料……………¥2,040

●利用空港間の料金(日程表に記載された利用空港間の運賃、航空運賃「エコノミークラス」) ●宿泊料金(2人1室を基準としたホテル宿泊料金及び朝食サービス料) ●食事料金(朝食5回、夕食1回) ●日程表に記載された空港、ホテル間の送迎バス料金及び、研修の都合のバス料金 ●団体行動中の料金(ドライバー、通訳、ガイド、ボーター船へのチャーター) ●送迎車(全行程、株式会社 東海国際旅行の仕様が適用いたします) ●ブライマー紅茶珈琲博物館受講料¥14,000 ●シュガークラフト受講料¥21,000 ●通訳費用 ●航空燃料サーチャージ¥21,060 ●イギリス・オランダ空港税¥11,000 ●成田空港使用料¥2,040

●旅行代金に含まれないもの ●日程表に記載されていない朝食、夕食 ●1人部屋を利用されるご利用される場合の追加料金 ¥49,000 ●個人のクリーニング代、電報代、旅費代、その他個人の費用 ●航空手荷物保険料 加入者、超過手荷物料金 ●その他の料金(海苔、高級品の土産費、入館費など、成田空港までの交通費) ●ビジネスクラスご利用追加料金 ¥290,000

紅茶の本場 イギリスで学ぶ! 紅茶セミナー

紅茶珈琲博物館館長に学ぶ、「紅茶セミナー」
「The Bramah Museum of Tea & Coffee」ブラマー紅茶珈琲博物館

ロンドンブリッジ駅から徒歩2分、ブラマー紅茶珈琲博物館は世界で初めて紅茶と珈琲の歴史を伝えた博物館です。歴史的に貴重な資料を展示した博物館を見学して頂きます。また、館長のエドワード・ブラマー氏による美味しい紅茶の入れ方の講習、オーソドックス製法による茶葉のテイステイング体験を行います。そして、ティールームにて伝統的なイギリスアフタヌーンティーも体験して頂きます。トータル的に本場イギリスの紅茶を学んで頂けるコースとなっています!!セミナー全般に通訳が付きます。

イギリスでも有名な先生のデモンストレーション&レクチャー 本場のシュガークラフトを学ぶ!

英国ではポピュラーなシュガークラフトを有名講師に学ぶ
「Ms.Frances McNoughtonさんの自宅・ワークショップ」訪問

イギリスのシュガークラフトの世界では有名なMs.Frances McNoughtonさんにシュガークラフトのデモンストレーションを見せてもらい、実際にシュガークラフトのレクチャーを行って頂きます。日本のテレビでも紹介されたことがある先生で、もちろん通訳がつきますよ。



カフェズ・キッチン おすすめ Book のご紹介

7/10 発売!!
カフェのオーナーになりたい人、必見の本!
カフェ・オープンの **極意** がこの中に!!



学園長著 開業本第2弾!!
カフェ開業の手順を分かりやすく解説。
さらに、卒業生のお店を10店舗紹介!
学園長の思いがぎゅっつまった
充実の内容になっています。

カフェプランナーが教える
こだわりのカフェ・オープン
発行:角川学芸出版 発売:角川書店
1,300円(税込)

今、売れています!

ド リンクからフード、
ケーキ、デザート
まで、あのカフェの味が
おうちで味わえます。
見て楽しい、作って楽しい
1冊になっています。



好評
発売中!



おうち de カフェ
学園長が本格カフェのノウハウをおうちにアレンジ。
最新のカフェ風オリジナルレシピ、カフェらしく見える盛り
つけ方、カフェらしく見える器の選び方を大公開。8ヵ国
を巡った世界のカフェレポートも充実。

産業編集センター出版
1,365円(税込)



コーヒーのすべて
大好評の学園長著「コー
ヒーのすべて」。コーヒーに関
するあらゆる情報が詰めこま
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
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。

主婦の友社
1,260円(税込)



カフェを
はじめる人の本
学園長が監修したカフェの
開業本「カフェをはじめると
人の本」。開業の流れがわか
りやすく説明してあります。卒
業生のお店も3店舗紹介さ
れていたりと、内容満載です!

成美堂出版
1,050円(税込)