

Café Zuki

[ カフェズキ ]

# Café好き♪

Vol.19

2008 Autumn



← 1 日目

京都に到着！



## 佐奈栄先生と行く！ カフェ&スイーツ京都の旅

佐奈栄先生と行く！  
カフェ&スイーツ京都の旅

まずは漬け物で有名な「京都西利」で昼食。漬け物のお寿司を頂きました。学園長は、生菜漬けのアイスクリームとシャーベットも注文。



昼食後、お茶をテーマにした「京茶Cafe」へ、炭酸抹茶なる飲み物をさっそく挑戦。

抹茶アイス入り炭酸抹茶 790円

いよいよ「甘春堂」にて、和菓子づくり体験。ほおずきの生菓です。見えますか？最後にお抹茶と一緒に頂きました。



JR山陰本線

二条城

丸善西村屋

地下鉄東西線

京都府所

鴨川

烏丸通り

よーじやカフェ三草店

O Cha-Cafe

イノダコーヒ

からすま京都ホテル

京茶Cafe

西村紙園店

天 ten

甘春堂本店

地下鉄烏丸線

京都駅

今回はニコンのデジタル一眼レフで撮影に挑戦しました！



次のカフェは清水坂にある「天」。京都らしい雑貨屋さんと一緒に作った複合カフェです。

抹茶レアチーズケーキ 700円



夕食は「おぼんざい菜の花」で京都のおぼんざいとおいしいお酒を楽しみました。

→ 2 日目



朝から「丸善西村屋」にて染め物体験です。

昼食は、京都の老舗「イノダコーヒ」へ、写真の「オムライス」は定番メニュー。



コーヒー付で1470円

あふらとり紙で有名な「よーじや」さんのカフェにも行ってきました。



アイスカプチーノ 650円





# 夢を叶えた卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチンが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 SALON 静かの海

静かで穏やかな午後のひとときをじっくり淹れた珈琲とともに過ごす店というコンセプト通り、店内はウッディで落ち着いた大人の雰囲気が漂います。



独立開業トータルコース卒業  
遠藤和裕さん  
学園では、卒業生の多くが実際に開業したり、準備中なのを見られたことで自分のモチベーションを上げることができました。

### STYLE



### MENU



STYLE:落ち着いたウッディな印象の店内。  
MENU:自家製トマトソースのオムライス(880円/ランチタイムのサービスセット980円)と生産農園、焙煎日の把握できているコーヒー(480円)

### DATA

- 営業時間:11:00~20:00(ラストオーダー19:30)
- 休み:日曜定休
- 住所:〒178-0063 東京都練馬区東大泉1-35-12
- TEL/FAX:03-3921-1534
- URL:PC用 <http://www.shizukanoumi.com/>
- 携帯用 <http://mwww.net/shizuka/>
- アクセス:西武池袋線 大泉学園駅徒歩3分



## あるかふえ

木の家具に囲まれて落ち着いた印象の店内では、鮮やかにこだわった挽きたての香り高いコーヒーが頂けます。また、手作りのケーキやパスタソース、バターたっぷりの焼きたてクロワッサンサンドもおすすめてです。



独立開業トータルコース卒業  
中西みゆきさん  
飲食店の経営経験が全くなかったのに、夢を実現させた現在、学園で学んだことがとても役立っています。

### STYLE



### MENU



STYLE:絵本の中の家のようなかわいらしい外観。  
MENU:今日のケーキ(420円/ドリンクセットは700円)、セバレートティー(550円)は生フルーツジュースとアイスティーの2層になっています。

### DATA

- 営業時間:月~土 9:00~20:00/日・祝 10:00~20:00
- 休み:木曜定休
- 住所:〒165-0004 東京都杉並区阿佐ヶ谷南3-32-14
- TEL/FAX:03-5397-3310
- URL:<http://www.asagaya-arucafe.com/>
- アクセス:JR中央線・総武線 阿佐ヶ谷駅徒歩2分 東京メトロ丸ノ内線 阿佐ヶ谷駅徒歩5分



## TV

NHK 月~金 AM 7:45~8:00/土 AM 7:30~8:13

## おはよう日本

NHK「おはよう日本」8月2日(土)放送分に学園長が出演しました。今のカフェ事情の特集に「現在の複合カフェ」という内容で現状のカフェ業界についてのインタビュー取材を受けました。



## EVENT

## 設立記念パーティのご報告

13年目を迎えた佐奈栄学園では、設立記念パーティーを今年も開催しました。今年は北京オリンピック開幕と同じ設立記念日の2008年8月8日8時8分8秒のカウントダウンを皆様と一緒に迎えることができ、例年にも増して盛り上がりを見せました。生徒の皆さんと作った、おいしいお料理と飲み物で、楽しい時間を過ごすことができました。



出版:産業編集センター 著者:富田佐奈栄 定価:1300円+税  
A5変型判、144ページ~160ページ、オールカラー

# カフェズ・キッチン の活動

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。ここでは、その中から最近の主な活動をご紹介します。



「カフェズ・キッチン」ホームページ、トップのバナーからのリンクでご覧頂けます。

学園長のブログのご案内です。学園長のカフェめぐり、卒業生のショップ情報、カフェズ・キッチンNEWSなど、常に最新の情報がチェックできます!

携帯サイト



PCから <http://gakuenchou.cocolog-nifty.com/>

携帯から [http://app.f.m-cocolog.jp/t/typecast?blog\\_id=398164&user\\_id=388316](http://app.f.m-cocolog.jp/t/typecast?blog_id=398164&user_id=388316)

## WEB 学園長ブログのご案内

## BOOK

産業編集センター  
『イタリアのカフェ&ドルチェ』

産業編集センター出版の「私のとっておき」シリーズから、今回のカフェビジネスツアーで訪れたイタリアのカフェ&ドルチェを紹介する本が2009年早々に発売予定となりました。学園長が自ら体験したことや目で見たもの、聞いたこと、感じたことが一冊の本になります。1人でも多くの方々に楽しさをお伝えできればと思います。お楽しみに!



# 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！

### 1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーのおいしい入れ方	10/3(金) 11/10(月) 12/3(水) 1/9(金)	A B C	3,500円
紅茶のおいしい入れ方	10/17(金) 11/17(月) 12/17(水) 1/23(金)	A B C	

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
クリスマスイタリアンプレート & サンテリア	12/22(月)	A	【受講生】 6,300円 【独立開業1-3年コース・ カフェオーナーコース・ カフェオーナーコース】 5,000円

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
ジャスミン大学いもタルト& アイスカフェモカ	10/10(金) 10/11(土)	A B C	【受講生・協会正会員】 5,300円
カマンベールアップルパイ& ネルドリップコーヒー	11/14(金)	A B C	
クリスマスケーキプレート	12/19(金) 12/20(土)	A B C	
ピンクバナナチーズケーキ& アイスラズベリーホイップティール	1/16(金) 1/17(土)	A B C	

※1月以降の日程は2008年度のコースとなります。

### バリスタコース

コース	日程	時間	料金(税込)
バリスタ入門コース ※カフェプランナー資格取得の 必修単位となります。	10/1(水)	A B	【一般】 10,000円 【受講生・協会正会員】 9,000円 ※お土産付
バリスタ養成コース(全4回) ※バリスタ入門コース受講済みの方が 対象となります。 ※カフェプランナーは必修単位となります。 ※内容は、学園HP、資料もごさいいます。	11/1(土) 11/8(土) 11/15(土) 11/22(土)	C	【一般】 45,000円 【受講生・協会正会員】 44,000円 ※全4回分の金額です。
	11/21(金) 11/28(金) 12/5(金) 12/12(金)	A B	

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
店舗設計を学ぶ ・図面の見方、読み方 ・平面図の描き方 ・思い通りのお店のつくりかた 講師: 建築設計士 中川恵介 (コムスペース株式会社) ※独立開業1-3年コース・カフェオーナーコース・ カフェオーナーコースの受講生は必修単位(無料)となります。	10/27(月)	A B C	【受講生・協会正会員】 5,300円 【独立開業1-3年コース・ カフェオーナーコース・ カフェオーナーコース】 0円
オリジナルブレンドコーヒーをつくる -ペーパードリップの抽出確認~応用まで- -ストリートコーヒーの特徴を理解し、 オリジナルブレンドをつくらう！ 講師: コーヒー鑑定士 鈴木昭夫 (株式会社共和コーヒー店) ※ご自分のブレンドしたオリジナルコーヒー 豆をお持ち帰りできます。	12/7(日) 12/8(月)	11:00~16:00 (途中休憩有) 11:00~16:00 (途中休憩有)	【受講生】 12,000円 【独立開業1-3年コース・ カフェオーナーコース・ カフェオーナーコース】 9,500円

時間: A 11:00~13:30 B 15:00~17:30 C 18:30~21:00

コースのお申し込み・お問い合わせは **カフェズ・キッチン**

☎ 0120-66-0378 ☎ 03-5722-0378 ☎ 03-5722-2951

📧 一般: cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会正会員) seito@sanaegakuen.co.jp

カフェの  
世界1号店は  
どこの国?

カフェが大好きな  
あなたのための検定です。

“カフェについてもっと知りたい”という方や、カフェ  
が大好きな方など、幅広い方々を対象に、カフェに  
関する幅広い知識を系統化し、カフェ検定として制定  
することとなりました。多くの方にチャレンジして  
いただき、カフェ業界全体の活性化、レベルの向上  
を目指していきたく思っています。是非、気軽に  
楽しみながら、自分のカフェレベルをお試し下さい！

カフェ検定 12月14日開催!



アールグレーの  
茶葉に香り付けとして  
使われる果実は?

【検定日】

次回2008年12月14日(日)(年2回開催)

【検定料】

4,600円(税込)

【団体割引】20名以上の団体にてお申し込み  
いただいた場合→10%割引

【検定テキスト】

3,400円(税込)例題集&解説テキスト

検定の出題は、本テキストの問題、及び解説を  
基本として出題されます。

【検定範囲】

5つのカテゴリー ※カフェ検定要項参照

【認定レベル】

合計得点が400点以上(800点満点)の方から  
レベルに応じて認定カードを発行いたします。  
得点に応じたランク別の認定証を発行します。  
また、全受験者に採点結果を送付致します。

検定範囲



【主催】

日本カフェプランナー協会

T 153-0051 千葉県上野馬1-18-6 佐奈栄学園ビル  
TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951

☐【お問合せ】 toiwase@cafeplanner.net  
http://www.cafeplanner.net





## 2009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)10:30~		2次試験(実技)10:30~ ※1次試験合格者	
前期	4/5(日)	4/19(日)	
後期	10/4(日)	10/25(日)	

※カフェプランナー3級を要修し、かつ4級以上のカフェプランナー資格に正会員資格がある方、※試験会場・研修会・卒業生・修了生(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

受講料	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日目 3/29(日) 第2日目 4/18(土)	16:50~ 受付 17:00~ 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 ※各日終了時間は19:45頃
		【後期】 第1日目 9/27(日) 第2日目 10/24(土)	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

### 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)15:00~ ※1次試験合格者	
前期	4/5(日)	4/19(日)	
後期	10/4(日)	10/25(日)	

※3級対策コース1回を要修し、かつ、  
※カフェプランナー4級資格取得者が対象となります。

受講料	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日目 3/ 8(日) 第2日目 3/29(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
		【後期】 第1日目 9/ 6(日) 第2日目 9/27(日)	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

### 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~ ※1次試験合格者	
前期	4/5(日)	4/12(日)	
後期	10/4(日)	10/18(日)	

※1次以上の実務経験のある方は14級講習会(テキスト受講してない) ※実務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。

受講料	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回目 3/ 7(土) 第2回目 3/14(土) 第3回目 3/21(土) 第4回目 3/28(土)	18:20~ 受付 18:30~ コーヒーの基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ ペーパードリップの抽出 19:30~ 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
		【後期】 第1回目 9/ 5(土) 第2回目 9/12(土) 第3回目 9/19(土) 第4回目 9/26(土)	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) 20:00~ 休憩 20:15~ 実技試験練習 ※各日終了時間は21:15頃

受講料	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】 3/8(日) 【後期】 9/6(日)	16:00~ 受付 16:10~ コーヒー・紅茶の基礎知識 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

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

- 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...

- 1級 ★デザートメニュー開発提案 ★コンサルタント
  - 2級 ★デザートデコレーション  
★テーブルデコレーション等
  - 3級 ★材料に関する基礎知識  
★デザートメニュー開発に關しての基礎知識
- ▲デザートクリエイター資格を取ると...



## 2009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認定試験 2級

受験料:8,000円

1次試験(筆記)14:00~		2次試験(実技)10:30~ ※1次試験合格者	
前期	6/14(日)	6/21(日)	
後期	11/15(日)	11/29(日)	

【受験資格】※デザートクリエイター3級を要修し、かつ1年以上の力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、※研修会・研修会での卒業生(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
【全2回】 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】 第1日目 5/31(日) 第2日目 6/20(土)	18:30~ 受付 18:40~ 講習会 21:00頃 終了予定 ※受験者数により19:00頃 講習開始となる場合があります。
		【後期】 第1日目 11/ 1(日) 第2日目 11/28(土)	18:00~ 2次試験仕込・準備

### 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)14:00~	
前期	6/14(日)
後期	11/15(日)

【受験資格】※カフェ・キッチンなどの本コース受講生及び卒業生、※カフェプランナー4級以上を要修している方、※1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級資格取得者、※研修会・研修会での卒業生(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

受講料	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】 5/31(日)	10:20~ 受付 10:30~ 講習会 13:30頃 終了予定
		【後期】 11/ 1(日)	14:50~ 受付 15:00~ 講習会 18:00頃 終了予定 ※受験者数により(午後の部)が 行われない場合があります。 ※時間のご指定は原則的に できませんので、ご了承ください。

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

## 2009年度カフェシピークリエイター資格

カフェのメニューを全般的に開発・提案出来る能力を持つ人材育成を目的とし、資格認定を行ないます。

### カフェシピークリエイター資格認定試験 3級

受験料:12,000円

【受験資格】※カフェ・キッチンなどの本コース、通信コース受講生でかつ特定の単位を  
習得している方(4/1日カフェ・キッチンなどの本コース、通信コースの卒業生、※カフェ  
プランナー4級以上、またはデザートクリエイター3級以上を要修している方、  
※1年以上の実務経験のある方、(就業先からの証明が必要)  
※カフェシピーコース受講生は13単位、前期カフェシピーコース受講生は12単位

### 3級養成コース

- 授業内容:養成コース14単位 対策コース2単位 計16単位
- 講 師:宮田 佳幸 小川 潤 他
- 受 取 料:一般(16単位).....250,000円  
カフェシピーコース(6単位).....50,000円  
対策カフェシピーコース(9単位).....80,000円

※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。先着順にての受付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。ご了承ください。