



## 2010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~ ※1次試験合格者
前期 4/4 (日)	4/18 (日)
後期 10/3 (日)	10/24 (日)

※カフェプランナー正会員登録者で、3級を取得してから1年以上の方が対象。  
※正会員登録料は、15,000円(税込)/年。

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 4/4 (日)	4/18 (日)
後期 10/3 (日)	10/24 (日)

※同時期の「3級資格認定対策コース」を必ず受講してください。  
※3級より「カフェプランナー」の呼称資格を有します。

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 4/4 (日)	4/11 (日)
後期 10/3 (日)	10/17 (日)

※1年以上の実務経験のある方でも、同時期の「講習会」又は「対策コース」を必ず受講してください。  
※1年以上の実務経験がない方は、同時期の「対策コース」を必ず受講してください。

- 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 (テキスト代含む)	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	【前期】 第1回目 3/28 (日) 第2回目 4/17 (土)  【後期】 第1回目 9/26 (日) 第2回目 10/23 (土)	16:50~ 受付開始 17:00~ カフェのメニュー作成、 エスプレッソアレンジの実習 飲み物の応用実習、フルーツの基礎知識 課題レポート提出の注意 ※各日終了時間は19:45頃  18:30~ ケーキ作成 ※別途、自主トレーニングとして実習室を提供

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回目 3/ 7 (日) 第2回目 3/28 (日)  【後期】 第1回目 9/ 5 (日) 第2回目 9/26 (日)	10:20~ 受付開始 10:30~ エスプレッソの知識、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 ※各日終了時間は15:00頃

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/ 6 (土) 第2回目 3/13 (土) 第3回目 3/20 (土) 第4回目 3/27 (土)  【後期】 第1回目 9/ 4 (土) 第2回目 9/11 (土) 第3回目 9/18 (土) 第4回目 9/25 (土)	18:20~ 受付開始 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法  18:30~ コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出法 20:00~ 休憩 20:15~ 3種のストレートコーヒー、サイフォンの抽出法  18:30~ 紅茶の基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ 紅茶の正しい抽出法  18:30~ コーヒー・紅茶の抽出 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】 3/7 (日) 【後期】 9/5 (日)	16:00~ 受付開始 16:10~ コーヒー・紅茶の基礎知識 ペーパードリッップ、サイフォン、紅茶の抽出手順 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。

## 2010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。

- 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於ける基礎知識
- ▲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)14:00~16:00(予定)	2次試験(実技)10:30~(予定) ※1次試験合格者
前期 6/13 (日)	6/20 (日)
後期 11/14 (日)	11/28 (日)

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	【前期】 第1回目 5/30 (日) 第2回目 6/19 (土)  【後期】 第1回目 10/31 (日) 第2回目 11/27 (土)	18:30~ 受付開始 18:40~ 講習 21:00頃 終了予定 ※受験者数により15:00から講習開始となる場合があります。  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)14:00~16:00(予定)	
前期 6/13 (日)	
後期 11/14 (日)	

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】 5/30 (日) 【後期】 10/31 (日)	10:20~ 受付開始 10:30~ 講習 13:30頃 終了予定  14:50~ 受付開始 ※受験者数により(B(午後の部)が行なわれない場合があります。 15:00~ 講習 ※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。 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。

## 2010年度カフェレ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、資格認定を行います。

カフェレシピークリエイター資格認定試験 3級	
受験料:12,000円 (3級1次・2次)	
【1次試験(筆記)】→【2次試験(実技)】 ※1次試験合格者	
※試験時間など、詳細は後日発表	

- ### 3級養成コース
- 授業内容: 器具・道具/デザイン学/コーヒー①/紅茶①/購買額①~⑤/メニュー開発①~⑦ 計16単位
  - 講師: 富田 佐奈栄/小早川 陽青/他(予定)
  - 受講料: 一般(16単位)258,000円/カフェビジネスコース受講生(6単位)56,000円  
短期カフェビジネスコース受講生(9単位)83,000円  
カフェドリンクマスターコース受講生(14単位)125,000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。ご了承下さい。

Cafe好き♪ 2010 Summer

発行/株式会社佐奈栄学園 編集人/富田 佐奈栄 〒153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951

# Cafe好き♪



お菓子作り体験



お菓子作り体験



市内カフェ巡り

市内観光



## チェコ プラハ PRAGUE & ハンガリー ブダペスト BUDAPEST の旅

祝 カフェズ・キッチン卒業生 開業200店舗記念!!

### PIZZERIA 武蔵野山居 オープン準備レポート

夢を叶えた卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチンの活動

ピンポイントレッスンのご案内

資格認定試験要項



カフェのビジネススクール  
**Cafe's Kitchen**  
カフェズキッチン

〒153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル

TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 [www.sanaegakuen.co.jp](http://www.sanaegakuen.co.jp)

[www.sanaegakuen.co.jp](http://www.sanaegakuen.co.jp)



学園長ブログ <http://gakuenchou.cocolog-nifty.com/>

ブログ携帯サイト

[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)



カフェズ・キッチン携帯サイト <http://www.cafeplanner.net/keitai>



# チェコ プラハ PRAGUE & ハンガリー ブダペスト BUDAPEST の旅

2010年5月10日(月)～17日(月)

5月10日～17日の一週間、プラハ&ブダペストへ研修ツアーに行ってきました。プラハの『カフェ・スラヴィア』やブダペストの『ジェルボー』にてお菓子作り体験実習をしてきましたので、その様子を含めツアーのご紹介をします。



**1日目**  
いよいよ出発!  
フィンランドのヘルシンキを  
経由してチェコ、プラハに  
向かいます。



**2日目**  
カフェ・スラヴィアで  
お菓子作り体験をしました。  
みなさん真剣です。



**3日目**  
今日は市内観光。  
街の市場ではフルーツや  
野菜の露店が並んで  
いました。



**4日目**  
今日でプラハと  
お別れです。  
空港ではこんな人形を  
見つけました!



**4日目のつづき**  
カフェ巡りしていたら  
こんな大きなスイーツを  
食べているマダムが  
いました。



**5日目**  
今日はブダペストの  
街を観光です。  
露店のジェラート屋さん  
と一緒に一枚。



**6日目**  
ジェルボーで  
お菓子作り体験実習。  
先生の手慣れた作業に  
みなさん注目。



**7日目**  
ヘルシンキを經由  
してから東京に戻ります。  
ヘルシンキのムーミン人形は  
今日も元気でした。



**8日目**  
東京到着  
機内で一泊後、無事東京に到着。  
一週間お疲れ様でした。

**6日目**  
ブダペストを代表する  
老舗カフェ『ジェルボー』にてお菓子作り体験  
バラエティに富んだお菓子作りを体験してきました。  
その内のイチゴのオムレットケーキの作り方を紹介します。

- 1 うまく円になるように生地を絞っていきます。
- 2 180度のオーブンで焼き、冷めたら、上にホイップクリームを薄く塗ります。
- 3 イチゴとホイップクリームを出来るだけ高くトッピング!
- 4 最後に粉砂糖を振りかけて完成です。

他にもこんなお菓子も作りました!

- クレーセント (クルミ・けしの実)
- 2種のフルーツパイ
- ジェルボースライス
- アプリコットロールケーキ

ジェルボー東京本店を、帰国後に訪れてみました!

なんとジェルボーの味が日本でも体験できると聞いたのでさっそく行ってきました。

本場と同じ味が楽しめました。

午前中はプラハの街のカフェ巡りをしました。

**2日目**

**プラハで最も古いカフェ『カフェ・スラヴィア』にてお菓子作り体験**  
体験実習では、イチゴが入ったクネドリーキ(茹でパン)とけしの実ペーストとブルーベリーが入ったコーチ(焼き菓子)を作りました。

- 1 まずは生地を一個分の大きさにカットしていきます。
- 2 丸めて引き伸ばした生地の中にイチゴを入れます。
- 3 うまく包み込めたら、形を整えて蒸し器へ。
- 4 このまま20～30分蒸します。お次は、コーチを作ります。
- 5 最初にカットした生地を丸めて中央にくぼみを作ります。
- 6 くぼみにけしの実ペーストをのせ、ドロベンカをふります。
- 7 天板に並べてオーブンへ。
- 8 完成です! おいしそうにできました。



空港のカフェスペース。  
壁に飛行機のイラストが  
あるのわかります?



祝 カフェズ・キッチン卒業生 開業200店舗記念!!

# PIZZERIA 武蔵野山居

## オープン準備レポート

カフェズ・キッチン開校から今年で15年。カフェ開業の夢を胸に、卒業していった卒業生たちの開業店舗数が、なんと200店舗を越えました!今回はこの記念すべき200店舗目にあたる「PIZZERIA 武蔵野山居」の開業準備の様子をお届けします。

2010年  
6月14日

### オープン前の学園長チェック!!

梅雨の小雨が降る6月14日。10日後に迫ったグランドオープンに向け、着々と!準備の進むお店に激励と準備チェックに行ってきました。

**CHECK!** 木立の中に行む日本家屋の本格イタリアン!!



2,200坪の森?に囲まれた建屋は、まるで九州の湯布院にでも居るかのような佇まい。都心から電車でわずか30分の場所にあるとは思えない落ち着いた雰囲気です。

**CHECK!** 薪釜で焼く本物のイタリアンPIZZA



お店にはピZZAを焼くための薪釜が設置され、ピZZA職人が一枚づつ丁寧に焼き上げます。...と格好だけ学園長がマネてみました!

**CHECK!** 森の隠れ屋でくつろぎの空間



テーブルのガラス越しに広がる森の景色を眺めながらのお食事が楽しめます。

**CHECK!** 柔らかな炎で空間を包むアンティーク暖炉



個室に設置されたアンティーク暖炉は、敷地から切り出した木材から作った薪で火をおこします。

**CHECK!** ホールでの立ち居振る舞いをアドバイス



新品のドリンクカウンター設備を前にマシンの使い方や立ち居振る舞いなどをアドバイス。

**CHECK!** 実践! ワイン講習!!



日本で38人しかいないマスターソムリエの高野さんにお越しいただき、ワイン講習を実施!

2010年  
6月21日

### プレオープン&レセプションパーティー

6月19日から21日までの3日間、プレオープン&レセプションパーティーが行われました。お店のオープンに携わったたくさんの方が集まって語らひの時。グランドオープンまであと3日!準備は完璧かな!?



「PIZZERIA 武蔵野山居」オープンに携わったたくさんの方が、オープンまでの長い道程を振り返り、これまでの想いとこれからの期待を語っていました。



シャンパンファイト!



マスターソムリエの高野さんによるシャンパンファイト。サーベルを使ってシャンパンを開けるパフォーマンスで大いに盛り上がりました。

スタッフの皆さんと



お店の船出を祝ってスタッフの皆さんと記念撮影!これからの大いなる発展に期待!!

学園長からのコメント



カフェズ・キッチンの卒業生が開業したお店が200店舗目を迎えました。数多くの生徒たちが自分たちの夢を実現していることをとても嬉しく思います。記念すべき200店舗目のお店はオーナー岩田さんの「こだわり」がたくさん詰まった素敵なお店です。長年の夢を形にしたこのお店がどんどん広がっていくことを願っています。

武蔵野山居  
PIZZERIA - SINCE 2010 -

### PIZZERIA 武蔵野山居

武蔵野山居はその名の通り、武蔵野の豊かな木立に囲まれた一軒屋のイタリアンレストラン。木立から切り出した薪を使って焼き上げる本格ピZZAや自家製麺のバスタ、マスターソムリエがセレクトする安曇野ワインなど、贅沢な時間を満喫できる隠れ家的小店です。

お店情報

〒359-1151 埼玉県所沢市若狹2-2639-3  
Tel/Fax: 04-2946-9090  
Lunch: 11:30~15:00 (14:30 L.O.)  
Dinner: 17:30~22:00 (21:30 L.O.)  
定休日: 毎週月曜日 (月曜日が祝祭日の場合は火曜日に振替)  
URL: <http://musashinosankyo.com>

オーナー情報

岩田 重雄 さん(独立開業コース)  
イタリアンレストラン開業の夢を実現し、6月24日「武蔵野山居」をオープンしました。憧れの九州・湯布院のような落ち着いた趣きのある空間作りを目指しています。自慢の薪釜で焼いたピZZAや厳選ワインなどをご用意しておりますので、是非、お立ち寄りください。



夢を叶えた

# 卒業生たちのカフェ

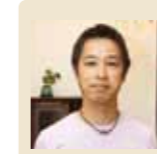
カフェズ・キッチンの卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

## Miore cafe & bar

ミオレ カフェ&バー



自宅できつろいでいる様にリラックスできるカフェ。夜でも、女性が一人で安心して食事できるカフェバー。



カフェビジネスコース  
桑原 健司さん  
カフェ経営の基礎からオープン時の業者紹介など、全てが開業するために役立ちました。

STYLE



STYLE  
落ち着いた雰囲気と統一された店内。手作りのペットアクセサリーも販売していて、テラス席はペットもOKです。

MENU



MENU  
《左》カフェラテ ¥580  
《右》抹茶のバナナコッタ ¥550

DATA

●営業時間: 11:30~22:00/木曜定休  
●住所: 〒143-0023 東京都大田区山王3-7-3  
●TEL/FAX: 03-6429-8303  
●URL: <http://www.rakuten.co.jp/miore/>  
●アクセス: JR大森駅 徒歩10分



★ 禁煙

## Poeme des Lilas

ポエム デ リラ

本物の調度品と、芸術性の高い作品に囲まれて、ゆっくりとしたひと時を過ごせるギャラリー&カフェ。日常を忘れてくつろげる空間です。



カフェマネーコース  
松岡 温子さん  
基本的なコーヒー・紅茶の入れ方や、応用の仕方、メニューの見せ方など、お店を開くために役立つことが多く、とても良かったです。

STYLE



STYLE  
2階カフェエリア、1階ギャラリー・カフェエリアなど、至る所に芸術的な作品が並ぶ豪華なギャラリー&カフェ。

MENU



MENU  
《左》ケーキセット(本日のケーキ、コーヒー又は紅茶) ¥1,100  
《右》スープセット(日替わりスープ、サラダ、パン、コーヒー又は紅茶) ¥1,300

DATA

●営業時間: 火曜~土曜 11:00~18:00/日・月曜定休  
●住所: 〒277-0872 千葉県柏市十余二313-165  
●URL: <http://poeme-des-lilas.com/>  
●アクセス: 柏駅西口よりバス 入谷津下車 徒歩1分



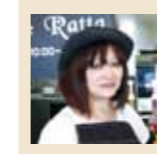
★ エリア分煙

## cafe Ratta

カフェ ラッタ



ゆったりとくつろげる空間と、店内に流れる音楽で心地よい時間を感じてもらえるカフェです。



短期カフェビジネスコース  
大澤 啓子さん  
カフェのすべて、例えばコーヒーの入れ方、種類など、とにかく多くのことを学びました。頭で考えていただけでは開店できなかったと思います。

STYLE



STYLE  
爽やかな印象の店内。お洒落なインテリアでゆったりとくつろげます。

MENU



MENU  
《左》塩豚スパゲティ (サラダ、コーヒー又は紅茶付き) ¥950  
《右》チーズケーキセット(コーヒー又は紅茶付き) ¥580

DATA

●営業時間: 10:00~17:30/定休日無し  
●住所: 〒363-0008 埼玉県桶川市坂田962-5  
●TEL/FAX: 048-727-0526  
●アクセス: JR高崎線 桶川駅より車で5分



★ エリア分煙

## Cafe Lien

カフェ・リアン

焼きたての手作りパンと美味しいコーヒーの飲めるお店。明るくて居心地の良いお店です。



独立開業コース  
恒 富美子さん  
基本的なことをしっかり身に付けることができ、オープン前準備から開業までに様々なことで適切なアドバイスを受けることができて助かりました。

STYLE



STYLE  
白を基調に、モダンな内装の店内。以前からパン作りを学んでいたオーナー恒さんの手作りパンも食べることができます。

MENU



MENU  
《左》カフェラテ ¥480  
《右》自家製パン各種 ¥50~

DATA

●営業時間: 9:00~18:00/日曜定休  
●住所: 〒123-0851 東京都足立区梅田5-25-23  
●TEL/FAX: 03-5888-6310  
●URL: <http://www.cafelien.com>  
●アクセス: 東武伊勢崎線 梅島駅 徒歩5分



★ エリア分煙

# カフェズ・キッチン

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。

## NHK「わんにゃん茶館」

BS2 毎週火曜日 20:00～放送(再放送は、翌日水曜日 11:45～)

NHK BS2「わんにゃん茶館」にて、カフェ監修&指導を学園長が行っています。4月から放送時間がかわり、火曜日 20:00～です。毎回様々なゲストに合わせてカフェドリンクを出していきますので、是非見てください。是非見てください。



<http://www.nhk.or.jp/wannyan/story/index.html>

## 「スーパーカフェブック」vol.8

人気カフェの豊富な実例を紹介している雑誌、旭屋出版『スーパーカフェブック』vol.8にて、カフェズ・キッチンの紹介が掲載されました。(92～93 ページ) カフェマナーコースの実習レッスンの様子や学園長のメッセージも載っています。



## 「今、知っておきたい 調味料の基本」

料理初心者から、上級者、プロの料理人までもが楽しめる調味料の本、エイ出版社「今、知っておきたい 調味料の基本」の、あの人も選んでいる最高の調味料(17ページ)で学園長が調味料を紹介しました。



## フェリーチェ

住友生命発行フリーペーパー「Felice」にて学園長が「手軽に本格アジアテイスト」というテーマで「鶏ひき肉のココナッツカレー」&「ココナッツミルク寒天ゼリー」を紹介しました!



## 学園設立15周年記念パーティー 8月9日(月) 18:00～20:00

生徒会費 ¥500

今年で開校 15 周年を迎えるカフェズ・キッチンの開校記念パーティーを 8 月 9 日 (月) に開催いたします。いつもカフェズ・キッチンをサポートしていただいている方々をお招きし、楽しいひと時を過ごしていただくパーティーです。今回、恒例のカフェズ・バンドにコラボレーションでウクレレとチェロが加わります!! その他、新食材の紹介やカフェ経営に役立つプチ講座、楽しい催し物などをご用意しておりますので、是非ご参加ください。たくさんのお客様をお待ちしております。

▲14周年記念パーティーには、たくさんの方が参加してくださいました!

## 学園長の Book のご紹介

### 『おいしいコーヒーBook』

コーヒーに関するあらゆる内容をご紹介します!

2004年に主婦の友社から出版された「コーヒーのすべて」の改訂版「おいしいコーヒーBook」が発売! コーヒーに関するあらゆる内容を紹介します。コーヒーのアレンジドリンクやコーヒーにあうお菓子など、充実の内容です!



改訂版

著者：富田 佐奈栄 学園長  
出版：主婦の友社 定価：1,365円(税込)

### 『イタリアのカフェ&ドルチェ』

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。

学園長がイタリアで出会った素敵なカフェ、また現地の人々との心あたたまるふれあいをつづった一冊です。学園長の渾身の取材が結集! イタリアのカフェ、おいしいエスプレッソやドルチェ、イタリアンスイーツのレシピなどを紹介しています。ぜひご覧ください。



著者：富田 佐奈栄 学園長 定価：1,365円(税込)  
出版：産業編集センター A5変型版 オールカラー

# ピンポイント

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!

コース	日程	時間	料金(税込)
「ビーマンたっぷりドライカレー&レタスのチーズ風味サラダ」	8/18(水)	A	【受講生】 6,500円  【協会正会員 独立開業コース カフェマナーコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円
「カルボナーラ&玉ねぎと水菜のサラダ」	9/22(水)		
「クロックムッシュ&ココロサラダ」 おまけ:「フルーツサンドの作り方」	10/20(水)		
「ひき肉とミニトマトのスパゲッティ&ニース風サラダ」	11/24(水)		

コース	日程	時間	料金(税込)
「エスプレッソマシン選定セミナー」 ～「ラ・マルゴッコ」をはじめ、 コーヒー関連の機器を見て さわって頂きます～ 場所:ラッキーアイクレマ東京支店	7/30(金)	13:00 ～ 16:00	0円
「カフェのアレンジドリンク」 ～ブレンドミキサーとモナシロップを 使用してのアレンジレシピを紹介。 すぐお店のメニューに導入できます～ 講師: 渡田昌一(日仏貿易株) 佐藤一仁(トランスゲイト株)	8/3(火)	A B	【受講生】 5,000円  【独立開業コース カフェマナーコース カフェオーナーコース 協会正会員 カフェオーナー】 4,000円

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

コース	日程	時間	料金(税込)
「レアチーズケーキ&フレーバーアイスカフェラテ」	8/6(金)	A	【受講生】 5,500円
	8/7(土)	C	
「シャルロットポワール&ジンジャービーチティー」	9/17(金)	A	【協会正会員 独立開業コース カフェマナーコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 5,000円
「さつまいもとかぼちゃのタルト&モカフロスティ」	10/8(金)	A	
	10/9(土)	C	
「マラカオ(ジャスミンティーの蒸しパン)&菊花プーアル茶」	11/12(金)	A	
	11/13(土)	C	

コース	日程	時間	料金(税込)
「コーヒーの美味しい入れ方」	7/16(金) 8/11(水) 9/10(金) 10/4(月) 11/5(金) 12/15(水)	A B C	3,500円
「紅茶の美味しい入れ方」	7/23(金) 8/25(水) 9/24(金) 10/18(月) 11/26(金) 12/22(水)		

\*料金の「カフェズ・オーナー」とは、カフェズ・キッチン卒業生でお店を持たれたオーナーの方となります。

コースのお申し込みお問い合わせは Cafe's Kitchen 03-5722-0378 03-5722-2951 0120-66-0378 cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

お申し込みはお早め!  
**佐奈栄先生と行く! おでかけステップアップコース in 函館** 7/29(木)～7/31(土)

2泊3日旅行代金(2人部屋料金) **48,000円** (1人部屋追加料金1,000円)  
詳しくはホームページ又は、直接お問い合わせください。

1日目 7月29日(木) 函館朝市からベイエリア、西部地区を散策etc... (予定)

2日目 7月30日(金) 終日自由行動。歴史的建造物群視察や乗馬体験など、思い思いにお過ごしください。(予定)

3日目 7月31日(土) 『はこだて自由市場』でお土産などを見て帰路へつきます。(予定)

**カフェ手帳** (仮) 学園長 佐奈栄先生著  
ON BUSINESS  
2010年11月下旬 発売予定

カフェ開業の指南書は数多くありますが、カフェを開業した後、お店を続けていくために参考になるような本にはあまり出会うことがありません。私たちがカフェズ・キッチンを卒業された200名以上の方々が、カフェをオープンしています。夢を叶えた皆さんですが、実際オープンしてみると、毎日の営業の中で苦労されたり、悩んだり...。そんなとき、バラバラとめくって、悩み解決のヒントになったり、オーナーさんを勇気づけるような本はできないか、そんな思いでこの本を企画しました。いわばこの本は分身です。カフェビジネスで大切なことを、広範囲にわたって網羅していますので、これからカフェを開きたい方にとっても、カフェ経営の全体像が掴みやすく、絶好の入門書になると思います。この小さな本を、手帳のようにいつも側においてもらい、使い込んでもらうのが私の願いです。

カフェズ・キッチン 富田 佐奈栄

掲載内容

- ▶ コーヒー
- ▶ 紅茶
- ▶ 日本茶
- ▶ 中国茶
- ▶ アルコール
- ▶ 購買学
- ▶ メニュー開発
- ▶ デザイン学
- ▶ 独立開業
- ▶ イベント・販促・季節メニュー
- ▶ 接客サービス・身だしなみ
- ▶ テイクアウト
- ▶ タバコ対策
- ▶ etc...

●著者：カフェズ・キッチン 学園長 富田 佐奈栄 ●出版：旭屋出版  
●予価：1,000円 ●予定ページ数：カラー＋モノクロ 200ページ