



2011年度 カフェランナー資格

「カフェランナー」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。

Table with 2 columns: 1次試験(筆記) 13:20~ and 2次試験(実技) 10:30~. Dates: 4/3 (日) and 4/17 (日). 10/2 (日) and 10/23 (日).

Table with 2 columns: 1次試験(筆記) 13:20~ and 2次試験(実技) 15:00~. Dates: 4/3 (日) and 4/17 (日). 10/2 (日) and 10/23 (日).

Table with 2 columns: 1次試験(筆記) 10:20~ and 2次試験(実技) 10:30~. Dates: 4/3 (日) and 4/10 (日). 10/2 (日) and 10/16 (日).

- 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 ★カフェの基礎知識と技術 ★3級受験資格

2級対策コース 受講料: [全2回] 20,000円 (テキスト代含む) 日程: 3/27 (日), 4/16 (土), 9/25 (日), 10/22 (土)

3級対策コース 受講料: [全2回] 13,000円 +4,000円 (テキスト代) 日程: 3/6 (日), 3/27 (日), 9/4 (日), 9/25 (日)

4級対策コース 受講料: [全4回] 26,000円 +5,000円 (テキスト代) 日程: 3/5 (土), 3/12 (土), 3/19 (土), 3/26 (土), 9/3 (土), 9/10 (土), 9/17 (土), 9/24 (土)

4級認定講習会 受講料: 6,500円 +5,000円 (テキスト代) 日程: 3/6 (日), 9/4 (日)

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。



2011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、デザートクリエイタ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認定試験2級 受験料: 8,000円 日程: 6/12 (日), 6/19 (日), 11/13 (日), 11/27 (日)

2級対策コース 受講料: [全2回] 8,000円 +4,000円 (テキスト代) 日程: 5/29 (日), 6/18 (土), 10/30 (日), 11/26 (土)

デザートクリエイター資格認定試験3級 受験料: 6,000円 日程: 6/12 (日), 11/13 (日)

3級対策コース 受講料: 6,500円 +5,000円 (テキスト代) 日程: 5/29 (日), 10/30 (日)

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

2011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) 日程: 6/12 (日), 11/13 (日)

- 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

※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♪ 2011 Winter

Café Zuki

Cafe好き♪

[カフェズキ]

Vol.27

2011 Winter

佐奈栄学園 カフェビジネス研修ツアー

FRANCE パリ研修



夢を叶えた卒業生たちのこだわりカフェ

カフェズ・キッチン

ピンポイントレッスンのご案内

資格認定試験要項

新年のごあいさつ

あけまして、おめでとうございます。

いつもカフェズ・キッチンをご支援、ご愛顧承りまして誠にありがとうございます。

カフェズ・キッチンは昨年、設立15周年を迎え、卒業生たちの開業店舗数も200店を突破しました。これも日頃お力添えを頂いている皆さまのおかげと感謝いたしております。

昨年はカフェズ・キッチンでのスクール活動だけでなく、書籍の出版やTV番組でのレシピの監修、パリ研修など幅広い活動を経験させて頂きました。今年はこれらの活動を通して得た知識や経験、ネットワークをもっとカフェビジネスの発展のために活かしたいと考えております。

今年はお卯の年。卯にあやかっ、ホップ・ステップ・ジャンプで飛び跳ねていきたいと思います。

今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

学園長お手製「パンケーキの花束」



Cathédrale Notre-Dame de Paris

ノートルダム大聖堂

ノートルダムとはフランス語で「我が婦人」すなわち聖母マリアを表しています。



〒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



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

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



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



佐奈栄学園 カフェビジネス研修ツアー

# FRANCE パリ研修

フランス

2010年12月6日(月)～10日(金)



フランス・パリに研修ツアーに行ってきました!!

カフェのスタイルやアイデアを求めて最新・パリでの視察に行ってきました! 話題のスイーツショップや、洗練されたケーキやカフェ。センスを磨くにはパリは最高です! 今回は、そんなパリ研修をご紹介します。



**成田空港**

**東京出発**

クリスマスモードの成田空港を出発

飛行機の中で誕生日を迎え、機内職員の方からバスデープレゼントとして、メッセージカードとワインを頂きました。

**1日目**

**パリ市内視察**

「バンドーム広場」「国立オペラ劇場」「凱旋門」「エッフェル塔」「ノートルダム大聖堂」等

**Academie Nationale de Musique**

**オペラ座**

300余年前の発足時から、多くのオペラやバレエ等の公演を行う、世界的な歌劇場です。

**2日目**

**ガレット・デ・ロワ**  
galette des rois

紙の王冠のつった折りパイにフランジパーヌ(アーモンドクリーム)が入ったパイ菓子で、中にフェーヴ(fève, ソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が入っています。公現節(1月6日)に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続すると言われています。

**2日目** 時期が早く、探すのに一苦労でした!

**3日目**

**Le Chalet des Iles**

ロケーションが最高  
パリ郊外のレストラン

「ル・シャレ・デジル」ブローニュの森の湖に浮かぶ島にあるレストランです。

**3日目** 「カフェ」が多い! 「パン屋」も多い! お昼時のパン屋は行列です!!

**4日目**

**Château de Chantilly**

ルネッサンスの壮麗な建築様式

**4日目** シャンティー城視察 「シャンティー城」[「マレ地区」]

23年ぶりの大雪のパリを経験!?

元祖「クレーム・シャンティー」を頂きました。想像していた味とは違い、甘くなく、くどくなく、意外にあっさり。様々なケーキやデザートに合いそうです!

**5日目**

**クロックムッシュ**  
croque-monsieur

パンにハムとチーズ(グリュイエールチーズやエメンタルチーズなど)をはさまみ、バターを塗ったフライパンで焼いて、ペシャメルソースやモルネーソースを塗って食べます。

**5日目** クロックムッシュ 食べ歩き 「パリ市内」

フランス発祥のクロックムッシュ

CAFE de la PAIXのコーヒーを頂きました!

クロックムッシュの上に目玉焼きをのせると、クロックマダムと呼ばれます。

**最終日**

**東京到着**

機内で一泊後、無事東京に到着

チョコレートやクッキー、コーヒーカップやフェーブなどなど!

**2日目**

**ガレット・デ・ロワ**  
galette des rois

紙の王冠のつった折りパイにフランジパーヌ(アーモンドクリーム)が入ったパイ菓子で、中にフェーヴ(fève, ソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が入っています。公現節(1月6日)に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続すると言われています。

**2日目** 時期が早く、探すのに一苦労でした!

**3日目**

**Le Chalet des Iles**

ロケーションが最高  
パリ郊外のレストラン

「ル・シャレ・デジル」ブローニュの森の湖に浮かぶ島にあるレストランです。

**3日目**

**ロワール地方 城めぐり**

「シャンボール城」「シュノンソー城」「アンボワーズ城」「ダ・ヴィンチの館」

**4日目**

**Château de Chantilly**

ルネッサンスの壮麗な建築様式

**4日目** シャンティー城視察 「シャンティー城」[「マレ地区」]

23年ぶりの大雪のパリを経験!?

元祖「クレーム・シャンティー」を頂きました。想像していた味とは違い、甘くなく、くどくなく、意外にあっさり。様々なケーキやデザートに合いそうです!

**5日目**

**クロックムッシュ**  
croque-monsieur

パンにハムとチーズ(グリュイエールチーズやエメンタルチーズなど)をはさまみ、バターを塗ったフライパンで焼いて、ペシャメルソースやモルネーソースを塗って食べます。

**5日目** クロックムッシュ 食べ歩き 「パリ市内」

フランス発祥のクロックムッシュ

CAFE de la PAIXのコーヒーを頂きました!

クロックムッシュの上に目玉焼きをのせると、クロックマダムと呼ばれます。

**最終日**

**東京到着**

機内で一泊後、無事東京に到着

チョコレートやクッキー、コーヒーカップやフェーブなどなど!

**2日目**

**ガレット・デ・ロワ**  
galette des rois

紙の王冠のつった折りパイにフランジパーヌ(アーモンドクリーム)が入ったパイ菓子で、中にフェーヴ(fève, ソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が入っています。公現節(1月6日)に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続すると言われています。

**2日目** 時期が早く、探すのに一苦労でした!

**3日目**

**Le Chalet des Iles**

ロケーションが最高  
パリ郊外のレストラン

「ル・シャレ・デジル」ブローニュの森の湖に浮かぶ島にあるレストランです。

**3日目**

**ロワール地方 城めぐり**

「シャンボール城」「シュノンソー城」「アンボワーズ城」「ダ・ヴィンチの館」

**4日目**

**Château de Chantilly**

ルネッサンスの壮麗な建築様式

**4日目** シャンティー城視察 「シャンティー城」[「マレ地区」]

23年ぶりの大雪のパリを経験!?

元祖「クレーム・シャンティー」を頂きました。想像していた味とは違い、甘くなく、くどくなく、意外にあっさり。様々なケーキやデザートに合いそうです!

**5日目**

**クロックムッシュ**  
croque-monsieur

パンにハムとチーズ(グリュイエールチーズやエメンタルチーズなど)をはさまみ、バターを塗ったフライパンで焼いて、ペシャメルソースやモルネーソースを塗って食べます。

**5日目** クロックムッシュ 食べ歩き 「パリ市内」

フランス発祥のクロックムッシュ

CAFE de la PAIXのコーヒーを頂きました!

クロックムッシュの上に目玉焼きをのせると、クロックマダムと呼ばれます。

**最終日**

**東京到着**

機内で一泊後、無事東京に到着

チョコレートやクッキー、コーヒーカップやフェーブなどなど!



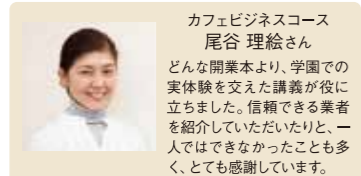
# を叶えた 卒業生たちのカフェ

カフェ・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。

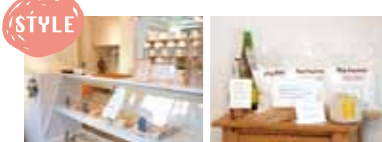
## シフォンケーキの店 otaco

シフォンケーキノミセ オタコ

米粉のシフォンケーキ専門店。国産米粉、手搾りの国産菜種油、きび砂糖、新鮮卵と厳選された素材を使い、毎日食べても体にやさしい安心スイーツのお店。



カフェビジネスコース  
尾谷 理絵さん  
どんな開業本より、学園での実体験を交えた講義が役に立ちました。信頼できる業者を紹介していただいたりと、一人ではできなかったことも多く、とても感謝しています。



**STYLE**  
店内は白を基調にしたシンプルな内装。体にやさしい安心素材がディスプレイしてある等、オーナー尾谷さんのこだわりが感じられるお店です。



**MENU**  
(左)お買得 6色セット(プレーン・アールグレイ・モカ・抹茶ミルク・ココア・くるみレーズン) ¥1,350  
(右)クランベリーヨーグルト ¥290

**DATA**  
●営業時間: 10:30~18:00/日曜 定休  
●住所: 〒111-0032 東京都台東区浅草3-5-1  
●TEL/FAX: 03-6458-1375  
●URL: <http://otaco-sweets.com/>  
●アクセス: 東京メトロ銀座線 浅草駅より 徒歩9分

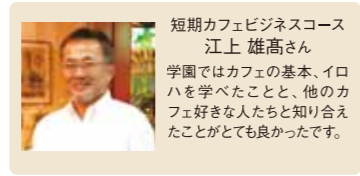


★禁煙

## MAIN STREET CAFE

メイン ストリート カフェ

赤い扉を開けると、そこは小さな異空間。お友達との話らいや、一人で過ごすコーヒータイムに...おいしいコーヒーを楽しめるカフェ。



短期カフェビジネスコース  
江上 雄高さん  
学園ではカフェの基本、イロハを学べたことと、他のカフェ好きな人たちと知り合えたことがとても良かったです。



**STYLE**  
欧米のカフェをイメージした、赤い扉が印象的。カフェ好きが高じて開業しただけあって、至る所にこだわりの感じられるカフェ。



**MENU**  
(左) ケーキプレート ¥500  
(右) スパゲッティ 各種 ¥860 ~ ¥880

**DATA**  
●営業時間: 10:30~19:00/不定休  
●住所: 〒165-0033 東京都中野区若宮3-37-9  
●TEL/FAX: 03-3330-5152  
●アクセス: 西武新宿線 都立家政駅より 徒歩2分

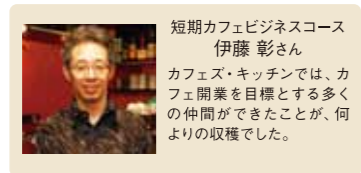


★禁煙

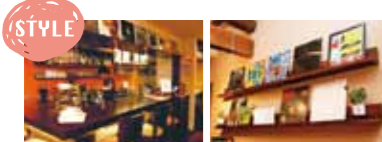
## Mojo Café

モジョ カフェ

出会い、感動&コミュニケーション。そんな、心が動かされるような「魔法の空間」を楽しんでいただきたいと、オープンしたお店。



短期カフェビジネスコース  
伊藤 彰さん  
カフェ・キッチンでは、カフェ開業を目標とする多くの仲間ができたことが、何よりの収穫でした。



**STYLE**  
「良質な音楽の提供」をコンセプトの一つとしていて、店内にはレコードジャケットがディスプレイされています。音楽を聴きながらゆっくりと過ごせるお店。



**MENU**  
(左) カプチーノ ¥550  
(右) 梅酒(こだわりの梅酒を各種ご用意しております) ¥500~

**DATA**  
●営業時間: 11:30~23:00/月曜 定休(祝祭日の場合、翌火曜)  
●住所: 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-12-4 2F  
●TEL/FAX: 0422-27-2676  
●URL: <http://mojocafe.info/>  
●アクセス: JR吉祥寺駅より 徒歩4分

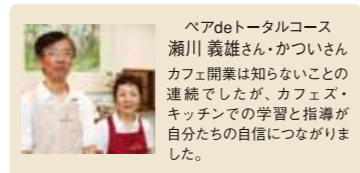


★分煙

## 珈琲屋 いこい

コーヒーヤ イコイ

明るく光の差し込む店内。ゆっくりと心地よい時間の中でおいしいコーヒーがいただけるお店です。



ヘアdeトータルコース  
瀬川 義雄さん・かついさん  
カフェ開業は知らないことでの連続でしたが、カフェ・キッチンでの学習と指導が自分たちの自信につながりました。



**STYLE**  
「ゆっくりと寛いでいただける空間」をコンセプトにした、明るく清潔な店内。



**MENU**  
(左) キャラメルアップルケーキ ¥550  
(右) クラブハウスサンド ¥650

**DATA**  
●営業時間: 8:00~19:00/水曜 定休  
●住所: 〒223-0062 神奈川県横浜市港北区日吉本町1-24-20  
●TEL/FAX: 045-534-6885  
●URL: <http://koohiyya-iko.net>  
●アクセス: 東急東横線 日吉駅西口より 徒歩2分



★禁煙

## 在校生・卒業生 主催の カフェキチクラブ HAPPY CHRISTMAS PARTY

開催!

2010年12月13日。生徒が中心になって活動しているカフェキチクラブのちょっと早めのHappy Christmas Partyが開催されました。みんなで協力して料理や飾り付けを準備。楽しいひとときを過ごしました。

カフェキチクラブ特製クリスマスケーキ! みんなで焼いてデコレーションした超大作!!

今回、私たち学園スタッフは招待してもらいました。

各々で持ち寄ったプレゼントを交換! 何が入ってるのかなあ~!?

カフェキチクラブは今後、色々な活動をしていきます。クラブ員も絶対募集中!!

## NHK総合『くらしセンスアップ』

撮影日 2010年12月20日

NHK総合『くらしセンスアップ』のレシピ提案第2弾!! 12月17日・12月20日の2日間を使って、来年1月から放送されるカフェレシピを4本撮りました!!

12月17日には、「トッピングコーヒー」「コーヒーアート」も収録しました!

本日のスタッフのみならず、このメンバーでいつも撮影をしているのでチームワークもパツパツになってきたかな?

本日の2つ目のテーマはデコレーションスイーツ、かわいいクッキーなどでデコレートして、華やかでかわいらしいスイーツのできあがり!!

なごやかな雰囲気の中、撮影は快調に進行!!

放送時間は・・・  
首都圏では、「いっと6けん」(月~金 午前11:05~11:54の間)  
地方局では、「ローカルニュース」(月~金 午後6:10~7:00の間)



# 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。

## 日本女子大学 学園ニュース vol.224

日本女子大学の学園ニュースのインタビューを受けました。学園長も母校に関わるお仕事でとても嬉しかったです。



## カフェ&レストラン2月号 メニュー提案

旭屋出版「カフェ&レストラン」2月号に学園長が考案した、業務用の桜商品を活用した春のドリンク&パフェメニューが掲載されています。(70~71ページ)



## Nikon デジタル一眼レフカメラ講座

学園長がニコン携帯サイト「Say Cheese!」のお仕事を通じ、ニコンカレッジの専属講師の方に来ていただき、食べ物や飲み物などをセンスよく、おいしく撮るテクニックを教えていただきました。この授業をきっかけに一眼レフを購入した生徒さんもあり、とても好評な授業でした。



こちらの桜食材を使用しました。  
詳しくはカフェ&レストラン2月号も見てくださいね!  
※食材のお問い合わせの際は「佐奈栄学園の生徒です」とお伝えください。

# カフェの春メニューで注目の 桜食材

お菓子・パンをはじめ、ドリンク、パフェ、 Pasta、サンドイッチなどカフェの多彩な春メニューに役立ちます。

月刊「カフェ&レストラン2月号」(1月19日発売)に桜食材を使った、ドリンク、デザートメニューを紹介しております

### 桜あん

荷姿/3kg×4袋、1kg×10袋、250g×50袋

桜葉ミンチをたっぷり練り込んだ豊かな桜の芳香の餡です。



### 桜ソース

荷姿/500g×20袋

味・見た目に桜を表現した上品なソースです。デザートや飲料などに最適です。桜葉ミンチ入り。



### 桜ダイスカットゼリー

荷姿/500g×20袋

ほんのりピンク色の桜風味ゼリー。使いやすい7mmカットで冷凍もOK。



### 桜花びらFDフレーク

荷姿/1kg×10袋、250g×20袋、30g×15袋×2号、(3g×50袋)×10

桜花の花びらだけを、色と芳香をそのまま閉じ込めてフリーズドライでフレーク状にしました。



### 桜花蜜漬(シロップ入り)

荷姿/500g(約600花)×10袋、100g×15袋×2号

軸を切った桜花漬を塩抜きしてから糖蜜液に漬け込みました。桜花独特の色・香りかきえています。



### 桜葉ミンチ

荷姿/1kg×10袋 100g×15袋×2号

充分に風味が出るまで漬け込んだ桜葉漬を、ミンチ状にしたものです。焼き菓子におすすめです。



桜から始まる四季折々の和菓子材料  
山真産業株式会社

●営業本部・受注センター・小牧工場 〒485-0831 愛知県小牧市東2-325  
TEL: 0568 (72) 0027 FAX: 0568 (72) 0151  
●本社 〒451-0062 名古屋市西区花の木二丁目22番1号  
TEL: 052 (521) 0500 FAX: 052 (531) 5230

<http://www.yamashin-sangyo.co.jp/>

レシピなど詳しくは

## 和歌山県有田市原産地呼称管理制度

# 第1回 第2回 第3回 みかん官能審査委員会・認定みかん発表会

### 第1回

第1回目の有田みかん官能審査会に参加し和歌山県有田市に行ってきました。



1つ1つ確認をしています。

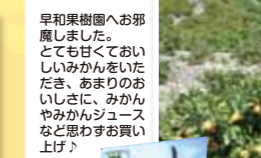
同時にスイーツコンテストも行いました。

### 第2回

再び第2回目の官能審査。そして、ミカン畑も見学してきました。



12点中、全部が認定されました。



早和果樹園へお邪魔しました。とても甘くておいしいみかんをいただき、あまりのおいしさに、みかんやみかんジュースなど思わずお買い上げ!

### 第3回

3回目の官能審査。今回は学園で行いました。



21点中、17点が認定されました。



チェックシートに基づき、点数をつけます。



認定された農園の方々と記念撮影。

富田 佐奈栄

# 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	1/7(金) 2/20(日) 3/9(水) 4/15(金)	A B C	3,500円
紅茶のおいしい入れ方	1/21(金) 2/27(日) 3/23(水) 4/22(金)	A B C	3,500円

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「煮込みハンバーグ & 春色紅茶のバナナコッタ」	2/16(水)	A	【受講生】 6,500円 【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円
「サワークリームスープどんぶり & エスプレッソプリン」	3/16(水)		
「なすとマッシュルームのキッシュ & ホワイトチョコレートムース ベリーベリー添え」	4/20(水)		

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ワインとチーズの楽しい関係」 ～数種類のチーズを味わいながら、ワインとの相性の勉強をしましょう～ 講師: 高野 豊(マスターソムリエ) *定員になり次第締め切ります。	2/18(金)	C	【受講生】 6,000円 【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 5,500円
「生パスタを使ってパスタメニュー」 ～生パスタの種類や扱い方等を知り、パスタメニューを導入しよう!～ 講師: 篠原 真樹 (株式会社 ニューオークポ) *定員になり次第締め切ります。	2/19(土)	A B	【受講生・協会正会員】 2,000円 【独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 1,000円

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「クラシック ガトーショコラ & 味わい楽しみブレンドコーヒー」	2/4(金) 2/5(土)	A C	【受講生】 5,500円
「みかんのパウンドケーキ & ホットチョコ玄米茶」	3/11(金)	A	
「スフレチーズケーキ & お野菜ティー」	4/8(金) 4/9(土)	A C	【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 5,000円

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

\*料金の「カフェ・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**  
カフェのビジネススクール  
TEL: 03-5722-0378  
FAX: 03-5722-2951  
フリーダイヤルFAX: 0120-66-0378  
E-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

2011年度 次回のカフェビジネスツアーは...

# 『イタリア』に決定! シチリア島・ベネチアへ

5/15(日)~22(日)