

Café Zuki

Café好き♪



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

カフェビジネスのプロフェッショナルとして
あらゆる角度からカフェ業界をサポート

日本カフェプランナー協会

Japan Cafe Planner Association

カフェビジネスとは、カフェの経営だけでなく、商品企画・開発、人材管理など、
その周辺のさまざまな業務を包括した総合的な食ビジネスの形態です。

日本カフェプランナー協会は、カフェズ・キッチン、(株)佐奈栄学園を母体として平成12年に設立。
カフェビジネスの発展に寄与しようという目的で設立され、多彩な活動を行っています。

日本カフェプランナー協会の活動

各種資格の認定

日本カフェプランナー協会では、カフェビジネスで活躍できるプロの育成を目指してカフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターなどの資格を認定、資格試験を実施しています。

資格の詳細は裏面へ

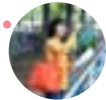


カフェに関わるビジネスのサポート

日本カフェプランナー協会では、店舗プロデュースやメニュー開発など、カフェビジネスにおける豊富な経験を活かし、出店オーナー様や既存店、企業様の支援や経営コンサルティング、講演会・セミナーの講師、メディア出演など、多彩な活動を行っています。

店舗開発・プランニング

物件調査から店舗設計、施工、機器、備品の調達などのサポートを行います。



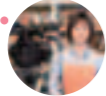
講演会・セミナー

カフェ経営やレシピ提案など飲食業界に関わる講演、セミナーの講師を務めています。



メディア

テレビやラジオ出演、テレビ番組内の監修&指導等を行っています。



経営コンサルティング

カフェやレストランの経営に関する各種調査、分析、企画などのコンサルティング業務を行います。



メニュー開発

雑誌やサイト上、企業等のメニュー開発・指導を行っています。



概要

名称: 日本カフェプランナー協会
所在地: 〒153-0051

会長: 富田佐奈栄
電話: 03-5722-0141
FAX: 03-5722-2951

設立: 2000年(平成12年)8月
目的: カフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターの育成と各資格の普及並びにカフェビジネスの向上に資することを目的としています。
さらに、各企業に対する研修会等の講師やメニュー開発、各メディア、テレビ番組内でのコメンテーター、カフェ監修や飲食の作製等を行っています。

正会員

資格: カフェプランナー資格3級以上、デザートクリエイター資格3級以上
目的: カフェプランナー・デザートクリエイターとしての知識や技術の向上を目指すとともに、あらゆる食関連業界の発展に寄与する。
年会費: 15,000円
特典: 会員証発行、勉強会の受講費無料、仕事の斡旋等
登録申込: 当協会までお問い合わせ下さい。

各資格の認定試験要項はホームページをご確認いただくか、日本カフェプランナー協会までお問い合わせください。

日本カフェプランナー協会 | 153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル | 問合せ: toiwase@cafeplanner.net | http://www.cafeplanner.net

カフェ検定

検定概要

- 【検定日】 年2回開催【5月・12月(予定)】
- 【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。

“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いと思っています。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!

詳しくは日本カフェプランナー協会 (03-5722-0141) までお問い合わせください。

Cafe好き♪ 2011 Autumn

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



カフェのビジネススクール
Café'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 0120-66-0378

www.sanaegakuen.co.jp

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



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





16周年☆記念パーティー・レポート

カフェのビジネススクール
Cafe's Kitchen
16周年
記念パーティー
16th HAPPY ANNIVERSARY
2011年8月8日

スケジュール

- 18:00~
- 挨拶〜乾杯
- 御協賛いただいた各会社によるプレゼンテーション
- Cafe's band+ゲスト紹介〜演奏
- 旭屋出版より学園長の新刊本「カフェ手帳」の宣伝
- カウントダウン
- 「お願い!ランキング」に学園長出演のお知らせ
- 挨拶
- 20:00 終了



2011年8月8日、カフェズ・キッチンが設立16周年を迎えました! たくさんの方々を支えられ、応援していただいたことに感謝して、今年も恒例の設立記念パーティーを開催しました。日ごろお世話になっている方たちや生徒さんなど、たくさんの方が集まってくださり、大盛況でした!



乾杯!のかけ声で、パーティーがスタート



業者さん同士、会話ははずんでいる様子
情報交換の場になっています



篠原様
株ニユーオークポの

日頃、お世話になっている食品などの仕入れ業者の方々、自社商品のプレゼンテーションを行っていただきました。素敵な食材、目新しい材料をたくさん紹介していただき、参加者も興味津々でした!

徐々に盛り上がる会場



生徒さんいろいろとお手伝い



熱くプレゼンテーションする
株J-オイルミルズ 山取様



デロンギ・ジャパン株の石井様
実はカフェズ・キッチンの卒業生です!

協賛各社によるプレゼンテーション!



恒例の「cafe's band」演奏でパーティーも盛り上がる!
ベース、キーボード、チェロの競演!
チェロ演奏者は生徒さんです



お料理、飲み物がいっぱい!!

挨拶する日本製粉㈱ 深谷様
これからもさまざまなお仕事で、コラボレーションしていきたい予定です!



株コロンパン 小澤社長様からもメッセージをいただきました!



平成8年8月8日に「カフェズ・キッチン」が設立されたことにちなんで、午後8時8分8秒、記念すべき16周年を全員でお祝い! 参加した皆さんにも末広がりの未来を祈って!!



左: 佐奈栄学園の顧問弁護士・山口先生
右: 佐奈栄学園ビルを設計した二本柳先生です



新刊「カフェ手帳」
いよいよ発売!



株旭屋出版 前田編集長様



株旭屋出版 山内様

最後はみんなで記念撮影!
皆さん、どうもありがとうございました。
これからもよろしくお祈いします!



発売中!!

カフェオーナー必携!
開業&経営のお悩み解決ハンドブック

カフェ手帳

学園長 佐奈栄先生著

カフェを始めたら、いつもポケットに入れておいてね!



学園長のカフェビジネスへの思いがたっぷりつまった1冊「カフェ手帳」がついに10月28日(金)発売になりました!



撮影についての打合せ



パスタを盛りつけています



ドリンクを撮影中



内容

カフェビジネスで大切なことを網羅。カフェ開業後、手帳のようにそばにおいて、いつも参考にしたい内容がたくさん書かれています。

- ▶ はじめに
- ▶ メニューのこと
- ▶ 食材の仕入れ・管理のこと
- ▶ 集客・販促のこと
- ▶ 衛生管理・掃除のこと
- ▶ 店舗のこと
- ▶ 接客・サービスのこと
- ▶ お金のこと
- ▶ スタッフのこと
- ▶ その他のこと
- ▶ あとがき

カフェ手帳(旭屋出版)1,260円(税込)



NHK ワンセグ2 ランチボックス 撮影レポート

6月30日、ワンセグ機能を持った携帯端末の2チャンネルで視聴できるNHKの番組「ワンセグ ランチボックス」に佐奈栄学園長&生徒さんが生出演！カフェズ・キッチンでの授業風景や生徒さんへのインタビュー、タレントの鈴木あきえさんに学園長がカフェマナーを直接指導するなど、盛りだくさんの内容となりました！



事前に、綿密な打ち合せ



授業風景も紹介されました



段取りを確認



学園長も

タレントの鈴木あきえさんも真剣な表情



鈴木あきえさん作



2F「cafe's CAFE」で撮影が行われました！

撮影も川原調子♪



カフェズ・キッチンの生徒さんもインタビューを受けました！



学園長作



チョコレートケーキのデコレーションに挑戦



撮影の合間にバチャリ♪



今回の撮影をしてくださったスタッフの方たちです。みなさん、お疲れさまでした！



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。

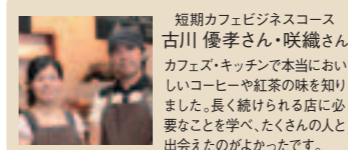
227店舗を超えました！

おむすびcafé & dining micro café

おむすびカフェ&ダイニング マイクロカフェ



移動販売からスタートして、ついにオープンさせた念願のカフェ。コシヒカリを使ったおむすびをはじめ、実家の新潟産の食材を使ったメニューが中心です。



短期カフェビジネスコース 古川 優孝さん・咲織さん
カフェズ・キッチンで本当においしいコーヒーや紅茶の味を知りました。長く続けられる店に必要なことを学べ、たくさんの方と出会えたのがよかったです。

STYLE



STYLE

ソファ席を中心としたくつろげる空間。以前、移動販売で活躍していたワーゲンバスが店の目印です。



MENU

鮭のハラミ焼き定食 (おむすび set) ¥1,050

DATA

- 営業時間：10:00～20:00/不不休
- 住所：〒182-0012 東京都調布市深大寺東町2-10-5
- TEL/FAX：042-444-3039
- URL：http://www.micro-cafe.com
- アクセス：京王線調布駅北口より杏林大学病院行きバス 深大寺市営住宅下車 徒歩1分 京王線つじヶ丘駅北口より深大寺行きバス 晃華学園下車 徒歩3分



★禁煙

Cafe&Dining Cesta

カフェ ダイニング チェスタ

ピアノのやさしい音色を楽しみながら食事やお茶の時間を楽めます。木のぬくもりが感じられる空間。「山形米の娘ぶた」を使ったお料理が人気です。



独立開業コース 中川 優子さん
カフェズ・キッチンのおかげで、夢を現実にする第一歩を踏み出せました。コーヒー、紅茶のおいしい入れ方などもきちんと学べたのがよかったです。

STYLE



STYLE

木のぬくもりを大切に落ち着いた落ち着いた雰囲気店内。ランチタイムはピアノの生演奏、夜はライブも開催しています。



MENU

MENU

《左》チェスタランチ(ブラウンソースから手作りしてカaramelを加え、舞茸と照り焼きチキンを入れたハヤシライス) サラダ ドリンク付き ¥900
《右》半熟生カステラ バニラアイス添え ¥550

DATA

- 営業時間：11:30～17:00、18:00～23:00 (月曜のみ11:30～17:00) /火曜定休
- 住所：〒171-0014 東京都豊島区池袋2-30-13 サブコートB1
- TEL/FAX：03-3984-1716
- URL：http://cestaindex.exblog.jp/
- アクセス：池袋駅西口より徒歩7分または有楽町線、副都心線要町駅より徒歩7分



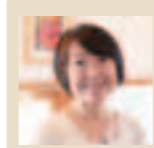
★禁煙

Cafe Gallery Linden

カフェ・ギャラリー リンデン



「アートを楽しみながら、ゆっくりとお茶ができる店」がコンセプト。さまざまなアーティストの作品を展示するギャラリーがメインのカフェです。



独立開業コース 近藤 典子さん
コーヒーの入れ方やドリンクのアレンジも学べたことが役に立ちました。お店をやっていくには、自信のあるメニューが多いほど強いです。

STYLE



STYLE

真っ白な外観が印象的な建物。ギャラリーコーナーの作品を眺めながら、ティータイムを楽しめる道になっています。



MENU

MENU

《左》ピタパン、ミネストローネ 各¥500(セット ¥800)
《右》シュバルツバレット キルシュトルテ ¥400

DATA

- 営業時間：11:00～17:00/月・火曜定休
- 住所：〒227-0044 神奈川県横浜市青葉区もえぎ野22-25
- TEL/FAX：045-532-5288
- URL：http://www.w6.ocn.ne.jp/~linden/
- アクセス：東急田園都市線藤が丘駅より徒歩10分または青葉台駅より徒歩13分

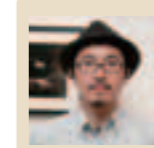


★禁煙

Cafe Cross Point

カフェ クロスポイント

おいしいコーヒーや紅茶とともに、出会った人やものをゆっくり楽しめる場所を提供するために開業。大きな窓から光が降り注ぐ落ち着いた空間です。



独立開業コース 岩本 悠さん
カフェの一連の業務を学べただけでなく、業者さんとの関係を築くことができたのがよかったです。開業までトータルでサポートしてもらって助かりました。

STYLE



STYLE

白い壁、コンクリートの床にモダンな家具をゆったりと配置。オーナー自作のロゴマークがポイントになっています。



MENU

MENU

《左》ブレンドコーヒー ¥450
《右》白いピーストロガノフ ¥800

DATA

- 営業時間：12:00～20:00/月・木曜定休
- 住所：〒166-0002 東京都杉並区高円寺北3-11-1
- TEL/FAX：03-5356-7407
- URL：http://www.cafecrosspoint.jp
- アクセス：JR高円寺駅北口より徒歩3分



★禁煙

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。

テレビ朝日「お願い! ランキング」

テレビ朝日の人気番組「お願い! ランキング」に学園長が出演!
8月8日に「本当にあったご当地ちよい足しメニューランキング!」、
10月3日には「お取り寄せSP」が放送されました。
メニュー開発や提案を手がける食のプロとして、アンジャッシュのお二人と「ちよい足しご当地グルメ発掘隊」を結成。アイスと桜えび、そうめんといちごなど、全国の「ちよい足しグルメ」を判定しました!



池袋コミュニティ・カレッジ

親子でお仕事体験 目指せカフェオーナー

7月29日、池袋コミュニティ・カレッジにて、学園長が特別講座「親子でお仕事体験く目指せカフェオーナー」の講師を務めました。
講座ではカフェオーナーを夢見る小学生の親子を対象に、カフェランチづくりをはじめ、お客様のお迎えから、オーダーを取る、スムーズな提供、お見送りといった一連の細やかな接客対応を体験してもらいました。参加された方は料理の盛りつけやレジスターを使ったお会計などに苦戦しながらも、約2時間半の講座を楽しんでいました。



カフェ&レストラン9月号

「カフェ&レストラン9月号」(旭屋出版)で「イタリア カフェ&スイーツ最新レポート」(74~75ページ)と題して、佐奈栄学園長が5月に行ったカフェビジネス海外研修ツアーのレポート記事が紹介されました。



カフェ&レストラン10月号

7月21日にカフェズ・キッチンで開催され、学園長も審査員を務めた「ルクエ料理コンテスト」(協力:コラムジャパン株式会社)のレポート記事が「カフェ&レストラン10月号」(64~67ページ)に掲載されました。カフェズ・キッチンの受講生やスタッフも入賞し、受賞したメニューが掲載されています!



カフェ&レストラン11月号

「カフェ&レストラン11月号」で、9月13日に行われたステップアップコース「本当に美味しいトルティーヤを味わってみよう」のレポート記事が掲載されました。「粉からつくるコーントルティーヤの魅力」(52~53ページ)として、以前、大阪で「ロコ・タコス」のオーナーをされていた嶋田正一さん(現:源太うどんオーナー)を講師に招いて開催された講座の様子が紹介されています。



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…

コース	日程	時間	料金(税込)
「洋なしキャラメルふんわり ロールケーキ&アメリカンコーヒー」	11/11(金)	A	【受講生】 6,000円
	11/19(土)	C	
「カップツリーケーキ& 杏仁ママラテ」	12/10(土)	C	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員】 5,000円
	12/16(金)	A	
「みかんタルト& ほうじ茶ラテ」	1/7(土)	C	【受講生】 5,000円
	1/13(金)	A	

コース	日程	時間	料金(税込)
「トルティーヤを使って、 カフェメニュー」	12/10(土)	A	【受講生】 5,300円 <small>*下記のコースの方は、レッスンを増やして頂くために、必修単位となりますので必ず受講してください。</small>
「生パスタを使って パスタメニュー」			【受講生】 5,300円 <small>カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)</small> 3,300円

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーの美味しい入れ方	11/15(火)	A B	3,500円
	12/9(金)	B	
紅茶の美味しい入れ方	11/21(月)	A C	3,500円
	12/9(金)	A	
	12/18(日)	B	

コース	日程	時間	料金(税込)
「なすミート&ヨーグルトの ラザニア」	11/4(金)	A	【受講生】 7,000円
	11/5(土)	C	
「サワークリームスープ どんぶり&クリスマスサラダ」	12/21(水)	A	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円
	12/22(木)	C	
「和風ミートソースパゲッティ &ハニーバケット」	1/6(金)	A	6,000円
	1/29(日)	A	

コース	日程	時間	料金(税込)
「バリスタ養成コース」 <small>*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。 講師:羽賀勉(株式会社FMI) 富田 佐奈栄(学園長)</small>	全4回	B	【一般】 45,200円 【受講生 カフェプランナー正会員】 44,200円
	11/7(月)		
	11/14(月)		
	11/21(月)		
	11/28(月)		

次回の「バリスタ入門コース」は、2月頃に予定しています。

コース	日程	時間	料金(税込)
「チョークアートに挑戦!」 <small>~基本のテクニックを学び、自分のお店の看板をチョークアートで飾ってみよう~ 自分の描いた作品をミニ黒板でお持ち帰りして頂けます。</small>	11/18(金)	B	【一般】 8,500円 【受講生】 7,200円
「クリスマスケーキ デコレーションに挑戦!」 <small>~基本のスポンジケーキ作りからデコレーションまで、おひとり1台仕上げ、お持ち帰りして頂けます~</small>			【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 6,300円 【協会正会員】 7,200円

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

※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。
※講座が追加になった時は、随時、学園HPにアップします。

コースのお申し込み、お問い合わせは **Cafe's Kitchen**
TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 〒114-8501 池袋 TEL 0120-66-0378
E-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

SP 日本カフェランナー協会
推奨!!

カフェズ・キッチン カフェ クレンリネスセット

常に清潔な
カフェを
めざしましょう!

学園でも使っています!

通常、業務用の商品の購入はケース単位となり、カフェでは収納場所に困るため、使いたくても使えないのが現状…。そこで業務用の使いやすい、おすすめ商品一式をセットにした「カフェズ・キッチン カフェ クレンリネスセット」を考案しました!
これさえ揃えておけば、清掃や食器洗い、手の除菌まで、お店の衛生面はバッチリです。
置き場所がなく購入をあきらめていた方や何から揃えればいいのか分からないという方におすすめです! 単品での注文もできるので、お試もお気軽にどうぞ。

食器洗い・拭き

- スポンジバット タフS 5個
- ガラスダスター-L 3枚
- クリーニングクロス(ピンク)2枚
- マイクロダスター-小判 3枚
- マイクロダスター-大判食器拭き2枚

洗剤

- 乳化剤 クリーンアップZ(4ℓ)1本
- ディパーサー 希釈ボトル 1本
- キャニオンスプレー 2本
- エヴァ水(400ml)1本

清掃用具

- ハンディバットハンドル部 1本
- マクロストラップモップムートンタイプ 3枚
- 除菌用
- アルコール除菌剤用ボトル(500ml)1本
- 花王ワイドスキッシュ(1ℓ)1本

セット内容 受講生価格 26,150円(税込)

【ご注文方法】 注文書がございますので、カフェズ・キッチンスタッフまでお申し出ください。単品注文・追加注文も受け付けています。