

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



日本カフェスランナー協会®

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。

日本カフェスランナー協会は、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。

日本カフェスランナー協会の活動

各種資格の認定

日本カフェスランナー協会では、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

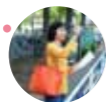


カフェに関わるビジネスのサポート

日本カフェスランナー協会では、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: 日本カフェスランナー協会
所在地: 〒153-0051 東京都目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル
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、日本カフェスランナー協会までお問い合わせください。



日本カフェスランナー協会

153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル
TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951

【問合せ】toiawase@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スランナー協会(03-5722-0141)までお問い合わせください。

Cafe好き♪ 2012 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

Published by Sanae Gakuen

Café Zuki

Café好き♪

[カフェズキ]

Vol.31

2012 Summer

佐奈栄先生と行く スペイン・南フランスの旅

夢を叶えた卒業生たちのこだわりカフェ
カフェズ・キッチンの活動
ピンポイントレッスンのご案内



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

フリーダイヤル
0120-66-0378

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>

佐奈栄先生と行く スペイン・南フランスの旅

～ 2012年5月14日(月)～21日(月)～

バル(bar)が有名な国・スペイン バルセロナと、
カフェやお菓子の本場・フランスに行ってきました!

バルセロナでは「ルクエ」の工場視察、プロヴァンスでは菓子作りを体験。
さらに各都市でたくさんのカフェを巡り、おいしい物をたくさん食べて、カフェづくりの刺激をたっぷり受けた8日間をご報告します!

Spain

1日目

成田空港から
バルセロナへ!



バルセロナに
到着!!



バルセロナのホテル

2日目

BARCELONA

ルクエ工場視察

カフェ・キッチンでもよく使用する調理器具
「ルクエ」のスペイン本社・工場を見学しました。



ルクエの徹底した品質管理と
価格に納得!!



ここで生産した
製品が世界中に
送られます。

COOKING



お洒落で可愛い
スペインのキッチン用品店



VINCON

ルクエの商品をはじめさまざまな
キッチン雑貨を扱っています。

バルセロナのキッチン雑貨屋さん立ち寄り...

シウダ ヨンダル



バルセロナの夜

バルセロナ最後の夜はみんなで地元で人気の
バル(bar)へ。ショーケースに並べられた
お惣菜をオーダーしていただきます。

本場のスペイン料理を堪能



MAURI(マウリ)で昼食

創業1929年のケーキ&デリカテッセンの店。
スペインの老舗カフェです!



ポカティージャも美味しい!



バルセロナ市内観光

独自の文化を持つカタルーニャ地方の
中心都市。世界でも最も刺激と魅力に
溢れる都市の一つです!

歴史的建築物と芸術の宝庫!



バルセロナ大聖堂

ゴシック様式建築のカトリック教会。

スペインの街とカフェ巡り



サグラダファミリア

天才建築家 アントニ・ガウディが
設計した教会。
長い年月をかけ未だ建設が
進められています。

France

3日目

バルセロナから飛行機で
マルセイユ空港へ!



アルルでは昼食の後、
街カフェ探索!
たくさんのカフェや
街並みを観てまわりました。



今回のツアーの目的の一つ
「カフェ・ヴァン・ゴッホ」
ゴッホが描いた「夜のカフェテラス」の
モデルになったお店でカフェを堪能!

お菓子作り体験「LEBLANC」

フランスの自然海塩「カマルグ」を使用し、ミルクと
ビター2種類のチョコがおいしい「カマルグタルト」や
“木いちごライチのマカロン”といった
プロヴァンス地方の代表的なお菓子を作りました!



修了証書も
いただきました!

GUY LEBLANC先生

4日目 Aix en Provence

セザンヌのアトリエ

画家セザンヌの散歩道だったレ・ロー
ヴの丘からは、サント・ヴィクトワール
山が望めます。



エクサンプロヴァンス
街中探訪



セザンヌが通った
由緒正しき老舗カフェ

セザンヌが亡くなる間際まで通っていた
という老舗カフェ「カフェ・デュ・ギヤルソン」
フランスの伝統的なカフェスタイルを
感じるお店です。

シャトーヌフ デュ パペ
ワイン講習

フランスといえばワイン!
南フランス地方で最も歴史があり、
優れたワインの産地といわれる
シャトーヌフ=デュ=パペで
ワインについて学びました。



アヴィニョンの
街を観光



AVIGNON

5日目

リュベロン地方へ

南フランスの原風景が広がり、
風景画のような村がそこそこ。
ゆったりとした時間が流れます。



Gordes

ゴルドの街見学・昼食

崖に沿って広がる家々が宙に浮いて
いるように見え、「鷲の巣村」とも呼
ばれています。



5つ星ホテルのブレス・ラ・マ
本格フレンチランチ

とってもボリュームがありすぎる!?

Luberon
Roussillon

フランスで最も美しい村のひとつ
「赤い村」ルーション探索。



TGVで
パリへ!



6.7日目 PARIS

パリ市内観光!

街全体が芸術のような美しさのパリ。
お洒落で可愛いカフェやお店が沢山!



自由行動で、思い思いのパリを満喫!



思う存分
カフェ巡り

8日目

日本へ帰国
思い出とおみやげをぎっしり詰めて...
みなさんお疲れさまでした!



チョコリーゼ・マカロン

雑貨屋もカワイイ小物が
いっぱい!



カフェズ・キッチン活動

テレビラジオ、インターネット、はたまた雑誌の掲載など学校活動だけでなく、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。

テレビ東京「MプラスEx」

テレビ東京の経済ニュース番組「MプラスEx」で学園が紹介されました。大人のかわいい生活スタイルや流行を紹介する「おとなスタイル」というコーナーで、テーマは「コーヒーにこだわる大人たち」。学園で2日間にわたって収録が行われ、3月5日にオンエアされました。

「1日体験コース」の講義を撮影しました

学園長がおいしい
コーヒーの入れ方を実習

初めてテレビカメラを
しました

撮影にご協力いただいたみなさんお疲れさまでした!

ON AIR

3月5日

特に40~50代の男性が増えていることが紹介され、男性の生徒さんがクローズアップされました

イタリア料理専門展 ACCI Gusto

3月22~23日、イタリア料理に欠かせない食材や飲料、機器などを扱う企業などが集まる「イタリア料理専門展 ACCI Gusto(アッチ・グスト)」が都立産業貿易センター浜松町館で初めて開催されました。

来場者の多くは、主にイタリアンやカフェなどの現場で働く方たち。佐奈栄学園もブースを出展し、多くの方に立ち寄っていただきました!

また初日には学園長が「イタリアのカフェ&ドルチェ」と題した講演を行い、イタリアのカフェやスイーツ、レストランなどを紹介しながら、自身の感じるイタリアについて語りました。

「イタリア料理専門展」
ACCI Gusto
【アッチ・グスト】

ブース

こちらが
佐奈栄学園のブース

100名近い方が来てくださり、
立ち見も出るほどの盛況ぶり!
聞いていただいた方、
ありがとうございました!

講演

ゼロからつくる、愛されカフェ

学園長の監修本「ゼロからつくる、愛されカフェ」が4月16日に発売されました。2007年に出版した「ゼロからつくる、はじめてのカフェ」の改訂版で、開業までのステップや“愛されカフェ”にするためのさまざまなヒントがぎゅっとつまった1冊です。

Renew

学園長の愛犬・マロンも登場しています!

宝島社
¥1,260(税込)

アイスドリンク&ホットドリンク

旭屋出版MOOK「アイスドリンク&ホットドリンク」で、丸源飲料工業株式会社さんのスムージーベースを使った学園長のドリンクレシピ「サンライズ ラクティ」と「アナナス・ココ ラクティ」(82ページ)が紹介されました。どちらも夏にぴったりのドリンクです!!

¥1,575(税込)

カフェ&レストラン5月号

「カフェ&レストラン5月号」(旭屋出版)に、今年2月にオープンした卒業生のお店「Higepapa Café(ヒゲパパ カフェ)」が掲載されました。カフェオーナーコースを卒業されたオーナーの佐藤さんご夫妻や人気メニュー「ミート トルティーヤプレート」などが紹介されています。

「カフェ&レストラン」で連載スタート

旭屋出版の月刊誌「カフェ&レストラン7月号」から学園長の連載がスタートしました。カフェのノウハウを教えている立場から、毎回、おすすめの食材、調理機器、設備機器などを紹介していきますので、ぜひチェックしてください。

連載第1回で紹介したのは
カフェで活躍するフリーザー
(ソフトクリームマシン)

連載開始に向けて、
撮影が行われました。

KBS(韓国放送公社)に出演

韓国の公共放送局・KBS(Korean Broadcasting System)の「KBSスペシャル」という番組に、カフェズ・キッチンが登場。韓国にはカフェ開業に向けたスクールがないということで、学園の講義や実習の風景、卒業生のお店「Higepapa Café」が紹介されました。5月に撮影が行われ、6月10日に韓国でオンエア。韓国での反響が楽しみです!

「Higepapa Café」をお借りして実習

講義の様子を撮影。テレビカメラに生徒さんたちも緊張さみ...

オーナー佐藤さんご夫妻取材を受けました
撮影にご協力いただいたみなさんです

フェイスブックに「佐奈栄学園グループ」ができました!

登録されたメンバーだけで交流ができるフェイスブックのグループ機能。このたび、佐奈栄学園のグループができました。メンバー同士、非公開で情報交換などを行っていますので、ぜひ参加してください!

フェイスブックで学園長と「友達」ならグループにも参加できます。参加お待ちしています!

<http://www.facebook.com/sanae.sensei>

夢を叶えた 卒業生たちのカフェ

カフェ・キッチン卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

249店舗を超え 海外にも進出中!

ベーカリー Conoca

ベーカリー コノカ

たくさんのパンが並ぶ住宅街のベーカリー。カフェ・キッチンで店舗設計や厨房設備、資金計画を学び、対面販売のベーカリーショップをオープンさせました。



独立開業コース
安藤 一朗さん
店舗作りやメニュー作りは鮮明なイメージを持つことが大切だと学びました。カフェ関連の知識は、将来計画しているベーカリーカフェに活かしたいです。



- 営業時間:9:00~18:00/月、第1・3火曜定休
- 住所:〒246-0034 神奈川県横浜市瀬谷区南瀬谷1-2-12
- TEL/FAX:045-302-8140
- URL:<http://bakery-conoca.com>
- アクセス:相鉄線三ツ境駅より相鉄バス南瀬谷小学校行き南瀬谷小学校下車すぐ



Caramel Factory

キャラメル ファクトリー

今年1月、マレーシアにオープンした卒業生のカフェ初の海外店。“カフェで学ぶお菓子教室”をコンセプトに、カフェスペースでレッスンをしています。



カフェビジネスコース
上田 友子さん
空間作り、キッチンの動線、客席数などの知識はもちろん、ビジネスとしてカフェを営業していく心構えや姿勢をしっかり教えていただき、自信につながりました。



- 営業時間:10:30~18:30/なし
- 住所:No.62, Jalan Rugbi 13/30, Seksyen 13, Shah Alam, 40100, Selangor, Malaysia
- TEL:6-012-352-3106
- URL:<http://caramelmoko.wordpress.com> (英語)
- URL:<http://mokokafe.exblog.jp> (日本語)



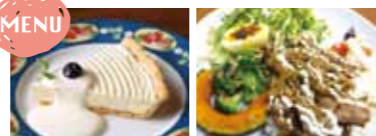
ひとやすみの庭

ひとやすみにのわ

構想10年、オーナーが庭作りから手がけた小さな隠れ家のようなカフェ。ナチュラルガーデンを眺めながらコーヒーと手作りケーキを楽しめます。



独立開業コース
鹿島 由美子さん
コーヒー、紅茶の入れ方から開業に必要な基本を楽しく勉強できました。開業後は実践的なカフェオーナーの授業がかなり役立っています。



- 営業時間:10:30~18:00/水曜定休
- 住所:〒410-1312 静岡県駿東郡小山町菅沼855-2
- TEL:0550-76-7272
- アクセス:駿河小山駅より県道394号を御殿場方面へ徒歩20分



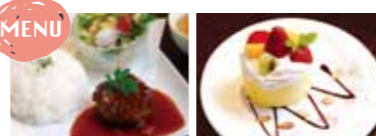
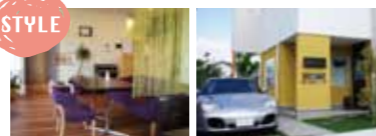
Poru Poru Cafe

ポルポル カフェ

ご夫婦でカフェ・キッチンに通い、浜松市の新興住宅地にカフェをオープン。オーナーの趣味である音楽のイベントも開催しています。



独立開業コース・短期カフェビジネスコース
内田雅博さん・裕子さん
コーヒー、紅茶の入れ方からお店のイメージ作りやレイアウトの考え方で、幅広い知識を習得できました。食材関連業者さんを紹介してもらえたのもよかったです。



- 営業時間:11:00~18:00 (18:00~20:00は要予約) / 月曜定休
- 住所:〒434-0046 静岡県浜松市浜北区染地台4-23-6
- TEL/FAX:053-545-6369
- URL:<http://www4.tokai.or.jp/poruporucfe>
- アクセス:JR浜松駅より内野台行きバス約40分内野台3丁目下車浜松I.Cまたは浜松西I.Cより環状線経由で約20分



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…

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「メロンパン&アイス ジャスミンミルクティー」	7/13(金)	B	【受講生】 6,000円
	7/14(土)	C	
「あずきのシフォンケーキ&ハニーアイスコーヒー」	8/17(金)	B	【受講生】 6,000円
	8/18(土)	C	
「マロンパイ&マサラチャイ」	9/14(金)	B	【受講生】 5,000円
	9/29(土)	C	
「ジャスミン大葉もたれタルト&ネルドリップコーヒー」	10/12(金)	B	【受講生】 5,000円
	10/13(土)	C	

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ごちそう豚しゃぶサラダ&フォカッチャ」	7/7(土)	C	【受講生】 7,000円
	7/13(金)	A	
「冷たいボンゴレロソ&エスプレッソプリン」	8/11(土)	C	【受講生】 6,000円
	8/17(金)	A	
「トマたまふんわり丼&パンキンひんやりポタージュ」	9/14(金)	A	【受講生】 6,000円
	9/15(土)	A	

1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーの美味しい入れ方	7/27(金)	B	3,500円
	8/4(土)	B	
	8/23(木)	C	
	9/7(金)	B	
	9/24(月)	A	
紅茶の美味しい入れ方	7/27(金)	A	3,500円
	8/4(土)	C	
	8/23(木)	B	
	9/7(金)	A	
	9/24(月)	B	

セブンカルチャークラブで講座開催!!

学園長がカルチャースクールで講座を行います。お友達やお子さんとぜひ参加してください!

セブンカルチャークラブ北砂

8/6(月) アリオ北砂 2階

「親子パフェ作り」

「お絵かきパフェ」と「うさぎちゃんパフェ」に挑戦。おうちにあるグラスを使って、手軽に楽しみながら作りましょう。

- 時間:10:30~12:00
- 受講料:1,785円 ●教材費:1,260円(親子2人で)

「親子コーヒーアート講座」

泡立てた牛乳に好きな模様を描くコーヒーアート。おうちでカフェ気分を楽しめます。

- 時間:13:30~15:00
- 受講料:1,785円
- 教材費:945円(親子2人で)

8/9(木)

ルクエで親子料理教室

ルクエのスチームケースを使ったお弁当メニューを紹介。お子さんでも簡単なおいしい料理ができます!

- 時間:10:30~12:00
- 受講料:1,785円
- 教材費:1,575円(親子2人で)



※使用したスチームケースはプレゼント致します。

詳細・お申し込み

セブンカルチャークラブ北砂 TEL:03-5653-3253
●<http://www.7cn.co.jp/7cn/culture/7cc/school/kitasuna/index.html>

セブンカルチャークラブ橋本

8/22(水) アリオ橋本 2・3階

「おうちで簡単コーヒーアート」

泡立てたミルクをキャンパスに見立て、かわいい柄を描くコーヒーアート。おうちのカフェタイムが楽しくなります。

- 時間:①10:30~12:00 ②13:00~14:30
- ※親子での参加可(年長以上)
- ※各回先着16名
- 受講料:2,100円
- 教材費:525円(親子一般ともに)



詳細・お申し込み

セブンカルチャークラブ橋本 TEL:042-775-5517
●<http://www.7cn.co.jp/7cn/culture/7cc/school/hasimoto/index.html>

10月からは、セブンカルチャー西新宿店でイベントカフェメニューの講座を行います。