

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®

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。

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。

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。



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。



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。



概要

名称: 日本カフェプランナー協会
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、各企業に対しての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。

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

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
TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951

【問合せ】toiawase@cafeplanner.net
<http://www.cafeplanner.net>



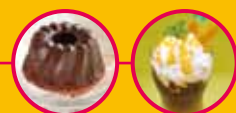
カフェ検定

“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!

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。

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♪ 2013 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 Zuki

Cafe好き♪

Published by Sanae Gakuen

[カフェズキ]

Vol.33

2013 Summer



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

＜イタリア料理専門展＞
ACCI Gusto
2013
ご招待券付き



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

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



18周年 記念パーティー

2013年
8月8日

スケジュール

- 18:00～
- ★挨拶～乾杯
- ★ご出席の方々のご紹介
- ★談笑
- ★カウントダウン(8時8分8秒)
- ★挨拶
- 20:30終了



2013年8月8日。
恒例のカフェズ・キッチン設立記念パーティーが行なわれました。
今年で設立18周年。これまで数多くの方々のご支援があって
たくさんの生徒たちの夢を実現するお手伝いをすることができました。
カフェズ・キッチンを卒業し、自分のお店を開業した店舗数も
260店舗以上になりました(海外も含む)。
日々、サポートして下さる皆様、生徒たち、スタッフが集まり
18周年を祝う宴は盛大に盛り上がりました。

OPENING!



オープニングの挨拶をする
佐奈栄学園長

まずは乾杯!



株式会社タヌマ
田沼社長



数多くのみなさまに
ご来場いただき大盛況! ありがとうございます。



生徒たちが
協力し合って準備したフード&ドリンク。
食材をご提供いただいたみなさまありがとうございました。



スクール生の
皆さん



パーティーの準備やお片付けなど
お手伝いありがとうございました。
おつかれさまでした。

18th HAPPY ANNIVERSARY



これからもカフェズ・キッチンを
よろしくお願いします!!



料理とドリンクを愉しみながらの
談笑タイム。



恒例の
8月8日
8時8分8秒

末広りの八並び。
今年も恒例のカウントダウンからの
クラッカーでお祝い。



株式会社旭屋出版
前田編集長

お世話に
なっている皆様

日ごろお世話になっている
皆さまにご挨拶いただきました。



株式会社コロンバン
小澤社長



株式会社エヴァテック販売
清水様

清水様には
お土産に除菌・消臭ができる
「エヴァ水」をいただきました。

Cafe's
Band

いつも、素敵なBGM
を奏でくれるカフェ
ズ・キッチン所属??
カフェズバンド。



ドリンク
コーナー



ドリンクコーナーはいつも大忙し!
おつかれさまでした。

カフェズ・キッチン活動

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。

テレビ朝日「100の資格をもつ女」

6月15日(土)21:00~から放送の、テレビ朝日土曜ワイド劇場「100の資格をもつ女⑦」に出演しました！
学園長だけでなく、ご協力いただいた生徒さんたちもバッチリ映っていました。
日本カフェプランナー協会が発信している資格「デザートクリエイター」や、学園長が作製したデザート等が紹介されました。



本番中

セットでの撮影にもいきました



仕上げ中



ジャスミン大学芋マフィン



デザートプレート



秋の彩パフェ



学園で撮影しました

指導中



みんな上手に演技できたかな？



集合写真



主演の渡辺えりさんに修了書を手渡すシーン。真剣な表情で演技する佐奈栄学園長。



テレビ朝日「夏目記念日」

4月13日 25:45~26:15に放送された、テレビ朝日「夏目☆記念日」に出演しました。
「喫茶店の日」というテーマで、歴史を振り返り、喫茶店としての評価や、現在の喫茶店に関する情報、おうちで美味しくコーヒーを淹れるには？...などなど、アツク語っています。



学園でも撮影しました

学園での撮影では生徒さんにも協力いただいていた順調に撮影できました。



真剣に歴史のVTRに見入っています

夏目さんと



集合写真

ネスカフェミラノ カフェオープンカレッジ東京

5月12・13・14日、「併業カフェ」の開業がテーマのセミナーで講師を務めました。セミナーでは、「併業カフェ」開設前に知っておきたい大切なこと、「併業カフェ」の特徴について現場目線で紹介。成功事例の紹介では、「Cafeグラブーア」オーナーの西川さんや、今号の卒業生カフェでも紹介の「hinatana」オーナーの小池さんもお話しされました。カフェ関連機器の紹介や、それを使ったラテアート体験、無料相談のコーナーもあり、みなさん積極的に参加されていました。



「併業カフェ」の開業やノウハウについて講義する佐奈栄学園長。



<左>「Cafeグラブーア」オーナーの西川さん
<右>「hinatana」オーナーの小池さん

ラテアートに挑戦



会場は3日間とも満員！
テレビの取材も入りました。



真剣な面持ちで質問する参加者のみなさん

大阪でも開催されました

8月1日には大阪でも開催され、多くの方が参加され大盛況のセミナーとなりました。



NHK総合「くらしセンスアップ」

NHK総合「くらしセンスアップ」に学園長が出演。「おいしい日本茶をいよう！かんたん日本茶レシピ」というテーマで紹介します。



<放送予定>

- ① 煎茶 (9月17日~20日配信予定)
- ② ほうじ茶 (9月24日~27日配信予定)
- ③ 玉露 (9月30日~10月4日配信予定)
- ④ 玄米茶 (10月7日~11日配信予定)

<放送時間>

首都圏:「いっと6けん」(月~金 午前11:05~11:54の中で)
地方局:「ローカルニュース」(月~金 午後6:05~7:00の中で)

日本テレビ「ZIP!」

「なぜ最近家庭でも本格的にカフェを楽しもうというニーズが増えているのか？」のインタビューに学園長が答えました。

番組名:日本テレビ「ZIP!」"BOOMERSコーナー"
日 時:9月2日(月) 5:50~8:00



富士食品工業株式会社 料理教室

豆板醤やオイスターソースなどの調味食材を製造・販売している富士食品工業株式会社が主催するお料理教室に、学園長がお料理レシピを提供。そのレシピを使ったお料理教室では、講師として多くの参加者の皆さんに、作り方を指導しました。



富士食品工業様の商品を使ったワンプレート。

ウェブ掲載情報

東横線沿線のグルメ・美容・医療の総合サイト「Vida」にて、紹介されました。

「カフェ開業のイロハを学べるスクール」

http://toyokovida.com/shop_358.html

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。

266店舗を超え
海外にも進出中!
(9月現在)

やおまんキッチン

やおまんキッチン

「八百屋さんがやっている野菜を食べるカフェ」がコンセプト。日替わりランチには、30種類以上の野菜を使っていて彩りも鮮やか。



独立開業コース
安藤 裕子さん
店舗設計や内装・工事費用など、専門的な事は全て勉強になりました。仕入れ業者さんを紹介していただき、納品だけでなく、色々な情報交換もできるので助かっています。

STYLE



STYLE
明るくナチュラルな雰囲気。カウンター席もあり御1人様でもOK。食べて気になった野菜は、併設の八百屋で買って帰れます。

MENU



MENU
〈左〉日替わり野菜のシフォンケーキ ¥250
〈右〉日替わりランチ ¥1,050

DATA

- 営業時間：11:30～18:00/日・月・祝日定休
- 住所：〒157-0072 世田谷区祖師谷4-1-21
- TEL：03-3483-0788/FAX：03-5490-0237
- アクセス：小田急線祖師ヶ谷大蔵駅より徒歩8分



★禁煙

Cafe the End

カフェ ジェンド

「お茶もお酒も夜まで楽しめる、手作りの喫茶店」がコンセプト。自家製のパンや、国産小麦生地のパizza、オリジナルソースの Pasta が人気。



短期カフェビジネスコース
蔵方 実さん
メニューを実際を考えてシュミレーション出来たことが役立っていました。また、どんな人達がどうやってカフェをやろうとしているのか見られて参考になりました。

STYLE



STYLE
ブラウンの調度品で落ち着いた雰囲気。店内。調度のひとつひとつにオーナーのこだわりが感じられます。

MENU



MENU
〈左〉レアチーズケーキ ¥350
〈右〉ナポリタンソースの Pasta ¥670

DATA

- 営業時間：昼11:30～15:00 夜18:00～24:00
- 火曜は昼営業のみ/月曜定休 夏期は夜営業のみ
- 住所：〒146-0095 東京都大田区多摩川1-34-9
- TEL/FAX：03-6715-5536
- アクセス：東急多摩川線矢口渡駅より徒歩3分



★時間分煙
11:30～15:00 禁煙

Mont.Cafe

モンカフェ

中国地方随一の名峰・大山の麓(標高800m)にあり、四季折々の美しい景色を窓辺から楽しめます。また、全ての飲み物で癖の無いすっきりとした味の大山の湧水を使っています。



短期カフェビジネスコース
大杖 紫さん
カフェの経営に必要な基本的な知識はもとより、実際に何がなか、どのように動けば良いのかなど、体験しながら学んだことがとても役立ちました。

STYLE



STYLE
スイスのシャレー風の外観が目印。木のぬくもり溢れる店内には薪の暖炉があり、気分はヨーロッパの山小屋にいるかのよう。

MENU



MENU
〈左〉フルーツパンケーキ
1枚 ¥500、2枚 ¥800
〈右〉ブレイン
1枚 ¥400、2枚 ¥700

DATA

- 営業時間：11:00～17:00/水曜定休
- 住所：〒689-3318 鳥取県西伯郡大山町大山 39-8 大山寺駐車場前
- TEL/FAX：0859-52-2703
- URL：http://www.otsue.net
- アクセス：JR米子駅よりバスで40分、米子空港より車で45分



★エリア分煙

hinatana

ヒナタナ

8年前より営んでいた日本人クリエイターズブランドのセレクトショップに併設。乙女心をくすぐる「可愛い」に満ちた、日常を忘れてくつろげるファンタジックなカフェ。



短期カフェビジネスコース
パリスタ養成コース
小池 俊輔さん
ドリンクマスターコース
小池 房江さん
共に働く俊輔の姉・森田真理子さんも短期カフェビジネスコースを卒業しました。

STYLE



STYLE
フランスの田舎のシャベリックな空間。全てデザインが異なるアンティークや中古の机は、それぞれに趣があります。

MENU



MENU
〈左〉生ハムのジェノベーゼ ¥900
〈右〉本日の米粉のシフォンケーキ(画像はマーブルシフォン) ¥650

DATA

- 営業時間：11:30～18:30 (L.O.17:30) /月曜定休
- 住所：〒190-0011 東京都立川市高松町3-14-13 ボヌール立川 1F
- TEL/FAX：042-512-8301
- URL：http://hinatana.jp/
- アクセス：JR立川駅北口大通りをまっすぐ7分



★禁煙

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)
「いちじくとリンゴのタルト&元気が出るハーブティー」 (学園オリジナルハーブティー)」	9/20(金)	B	【受講生】 6,000円
	9/21(土)	C	
「さつまいもとかぼちゃのパイ&アイスモカジャワ」	10/11(金)	B	【受講生】 6,000円
	10/12(土)	C	
「ジンジャーブラウニー&アメリカンコーヒー」	11/8(金)	B	【受講生】 6,000円
	11/9(土)	C	
「クリスマスケーキ」	12/13(金)	B	【受講生】 6,000円
	12/14(土)	C	

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「豚しょうが焼きごはんの香りサラダのつけ&かぼちゃのブリュレ」	9/20(金)	A	【受講生】 7,000円
	9/28(土)	C	
～ニューヨークスタイル～ 「ホットドックプレート」	10/11(金)	A	【受講生】 6,000円
	10/26(土)	C	

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

※掲載料金は、各コースの授業料金です。教材費・レシピ・設備費等が含まれております。
※在学中、上記以外の費用(材料費等)の請求は、一切ございません。
※お申し込み頂いた授業日の7日前から、受講料の50%、3日前から受講料全額のキャンセル料が発生します。
※「カフェ・オーナー」とは、カフェ・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。

1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
「紅茶のおいしい入れ方」	10/10(水)	B	3,500円
	11/13(水)	A C	
	11/22(金)	C	
	12/20(金)	A	
「コーヒーのおいしい入れ方」	10/10(水)	A C	3,500円
	11/22(金)	A B	
	12/20(金)	B	

ステップアップコース

コース	日時	料金(税込)
「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を知って、カフェのパスタメニューを導入しよう!～ *秋に向けたレシピを紹介します。 講師：篠原 眞樹(株ニューオークボ)	9/18(水) A B 9/28(土) A	【受講生】 5,300円 【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマスターコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 3,300円
「チャイニーズ・カフェごはんプレート」 ～富士食品(飯盛満腹率シリーズ)を使って、簡単本格格的チャイニーズ・カフェごはんプレートメニューを導入しよう!～ 講師：富田 佐奈栄(学園長) 協力：富士食品工業株式会社	11/6(水) 14:30～17:30 *通常の授業時間と異なりますので ご注意ください。	【受講生】 1,000円 【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマスターコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 500円 *定員に次ぎ締め切ります *お土産付
「ペーパードリップ抽出確認&オリジナルブレンドコーヒーを作る」 ～コーヒーの味わい方、抽出確認、自分のお店のブレンドコーヒーの味わいを決めよう!～ 講師：鈴木 昭夫(共和コーヒー店)	12/6(金) 15:00～19:30 (途中休憩有) 12/7(土) 11:00～16:00 (途中昼食休憩有)	【受講生】 7,500円 *下記のコースの方は、必修単位となりますので、必ず受講して下さい。 【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマスターコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円 *定員(8名)になり次第締め切ります。 *繰り返し受講可。 *授業時間は、通常授業の時間帯と異なりますので、ご注意ください。

コースのお申し込み、お問い合わせは



TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 0120-66-0378
E-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp
(受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

カフェ アン・ジェリー 秋メニュー

フレンチトースト!!

佐奈栄学園がプロデュースを担当する「カフェ アン・ジェリー」。
9月からは秋の新作メニューが登場します。
今秋の新作のメインメニューはフレンチトースト。
3つのこだわりを詰め込んだフレンチトーストをさまざまなトッピングでアレンジ!
いろんなバリエーションが楽しめるフレンチトーストプレートが完成しました。
その他、パフェやパスタなど、新作メニューがたくさん増えました。
お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



フレンチトースト 3つのこだわり食材

- ★発酵バター
- ★奥久慈のこだわり卵
- ★フレッシュアーモンドミルク

