

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

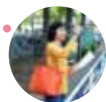


カフェに関わるビジネスのサポート

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。



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

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。

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

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 ※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。

“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!

Cafe好き♪ 2014 Winter

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

Cafe好き♪

[カフェズキ]

Vol.34

2014 Winter

2014年のごあいさつ

いつもカフェズ・キッチンをご支援、ご愛顧賜りまして誠にありがとうございます。昨年、設立18周年を迎え、卒業生たちが開業したカフェも270店舗を越えました。カフェズ・キッチンの活動においてもスクール事業に留まらず、企業様のレシピ開発や店舗のプロデュース、本の出版やテレビへの出演などさまざまなことにチャレンジする機会も数多く増えてまいりました。これも日頃の皆様のご支援の賜物と感謝いたしております。本年度も更にさまざまな挑戦を続け、カフェ業界の発展に尽力したいと考えております。2014年も引き続きご指導、ご鞭撻くださいますようお願い申し上げます。

学園長 富田佐奈栄



フランス
+ ベルギー
カフェビジネス紀行

参加者受付中!! 北欧研修

ノルウェー/スウェーデン/デンマーク

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

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

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>





カフェ・デ・ドゥ・ムーラン

2011年公開のフランス映画「アメリカ」で主人公の「アメリカ」が働いていたお店がここカフェ・デ・ドゥ・ムーラン。店内には「アメリカ」のポスター写真が飾られ、映画そのままの店内で美味しいカフェや食事がいただける。おすすめはやはり「アメリカ」でも登場するクレーム・ブリュレ。「アメリカ」の気分に浸りながら表面の焦げたカラメルをスプーンで上手に割れば、その日は何かいいことが起こるかも。

- 住所/15 rue Lepic 75018 Paris
- 営業時間/月曜～金曜7:00～翌2:00、土曜7:30～翌2:00、日曜12:00～翌2:00

FRANCE Paris

伝統ある老舗カフェから
注目のスイーツショップまで
パリはその全てが刺激的



つねに最新の流行を発信し続ける魅惑の街「パリ」。ファッションの世界だけでなく、スイーツの世界でもつねに進化を続けながら流行を発信し続けている「パリ」で今、流行に敏感なパリの人々が注目しているカフェやショップを体感しに行ってきました。



レクレール・ドゥ・ジュニー

2012年12月にオープンしたエクレア専門店レクレール・ドゥ・ジュニーはパリで注目の人気店。ファッションでシェフ パティシエを務めていたオーナーシェフが作り出すエクレアは色とりどりの鮮やかさとパリエーションに富んだ食材を使っていることで大評判。さすがは、フランス パリと思わせるオシャレなエクレアの数々にどれをチョイスするか迷ってしまいます。お店には日本人スタッフも働いているので迷ったときにはおすすめを聞いてみてはいかがでしょうか。



- 住所/14 rue Pavée 75004 Paris
- 営業時間/火～日11:00～19:30、月休み



フランス+ベルギー カフェビジネス紀行

カフェの本場「パリ」を中心に
今、話題のカフェやスイーツのお店を探索。
途中、ワッフルで有名な「ベルギー」にも
足を運び本場の味を研究してきました。



クレプリー・ジョスラン

モンパルナス通りにはガレット専門店が立ち並んでいる「クレプリー通り」と呼ばれる一角があります。その中でもここ「クレプリー・ジョスラン」は美味しいと評判のお店。また、日本語のメニューも置いていて安心して注文ができるのも嬉しいところ。ガレットはリンゴのお酒シードルとともに味わうのがパリ風。

- 住所/67 Rue du Montparnasse - 75014 Paris
- 営業時間/火～日12:00～23:00、月休み

パティスリー・シエル

パティスリー・シエルはパリ初のシフォンケーキ専門店。そしてこのお店のオープンには日本人が携わっているということもあり、このシフォンケーキを作っているのは日本人のパティシエール。色とりどりの可愛いシフォンケーキはパリでは「エンジェルケーキ」と呼ばれ、そのふわふわとした食感は、早くもパリでの評判を呼び、人気のお店となっています。

- 住所/3 rue Monge 75005 Paris
- 営業時間/月～木10:30～23:00、金・土10:30～翌2:00、日10:00～17:00



ベルギーの露天

ベルギーでは露天で売っているワッフルをテイクアウトして歩きながら食べるというスタイルが一般的なので、それを真似してワッフルの「立ち食い」を体験してみました。さすがに本場のワッフル。ひとつ一つがかなりビッグサイズでチョコやクリームなどのトッピングもダイナミック！チョコレートいっぱいのお腹いっぱい堪能しました。



パリから特急列車に乗って2時間半。チョコレートやワッフルが有名なベルギー ブリュッセルに到着しました。クリスマスシーズンに突入り、人並みで賑わうブリュッセルの街を本場のチョコとワッフルを求め散策してきました。

BELGIUM Brussels

本場のワッフルと
チョコレートを求めて
ベルギー・ブリュッセルを散策



レオニダス Leonidas

日本でも有名なチョコレートの老舗「レオニダス」。その歴史は1913年、ベルギーでの創業から始まります。チョコレート好きの多いベルギーの数あるお店の中でも、常に行列のできる「レオニダス」のお店で本場ベルギーチョコレートの味を楽しんできました。



2014カフェビジネス研修ツアーのお知らせ

北欧

ノルウェー、スウェーデンと デンマークのカフェと文化を巡る旅!

海外のカフェスタイルや老舗カフェ、巷で話題のスイーツを実際に体感し、
カフェ経営に役立てるカフェビジネス研修ツアー。

毎回、参加者の皆さんには大変ご好評をいただいているこのツアーの2014年訪問先が決定!!

今回は、オシャレなインテリアが人気の北欧、ノルウェー、スウェーデン、デンマークを巡る旅。

北欧の素敵なカフェを巡るだけでなく、現地での菓子作り教室や、
フィヨルド観光など充実の8日間を体験できます。

2014年5月12日(月)～5月19日(月)

感動の8日間

- 1日目 成田から一路デンマークの首都コペンハーゲンへ
- 2日目 コペンハーゲンでお菓子作りに挑戦!(修了証発行)&市内観光
- 3日目 コペンハーゲンのカフェ巡り▶フィヨルドの街 ベルゲンへ
- 4日目 フィヨルド観光
- 5日目 ベルゲン市内観光&カフェ巡り→ストックホルムへ
- 6日目 スtockホルム市内観光&カフェ巡り
- 7日目 帰国の途へ
- 8日目 帰国

アンデルセン童話 人魚姫の像



コペンハーゲンの街並



デンマークで人気のデニッシュ

カフェビジネス研修ツアーについての詳細は
カフェズ・キッチンまでお問い合わせください。

TEL 03-5722-0378

詳しい内容は、ホームページにもご案内します。

新刊本
の
お知らせ

BOOK

カフェズ・キッチン カフェメニューの 参考書

出版元: 旭屋出版
発売日: 平成26年1月下旬発売予定

もっと気軽に上手にお家でカフェ
気分を味わいたいというカフェ好
きのあなた。すでにカフェを経営し
ているけれど、もっとお店のメ
ニューのバリエーションを増や
したいカフェオーナーのあなた。そん
な皆さんに必見です。1月下旬、
旭屋出版より発売される「カフェ
メニューの参考書」は気軽に簡
単にカフェメニューが作れちゃう
工夫とコツが満載の一冊です。



好評発売中



おうち de カフェ
産業編集センター
ドリンクからフード、ケーキ、
デザートまで、あのカフェの
味がおうちで味わえます。



カフェを
はじめる人の本
成美堂出版
自分らしいカフェをつくり、
長続きさせるための秘訣を
豊富な実例で紹介。発売
以来、支持されています。



おいしい珈琲を
自宅で作る本
主婦の友社
珈琲に関するあらゆる内容
はもちろん、アレンジコー
ヒーレシピも沢山掲載され
ている充実の内容!



カフェ手帳
旭屋出版
カフェビジネスで大切なこ
とを網羅、開業後、手帳の
ようにそばにおいて参考
にしたい内容です。

お料理
レシピ

アーモンドミルクの オニオングラタンスーププレート

寒い冬も
簡単レシピで
あったか
ポカポカ。

カラダにやさしいビタミンEをたっぷり含んだ
簡単レシピで冬の寒さを乗り切ろう!
今回は筑波乳業さんの新製品。
アーモンドミルクを使った
温かスープのご紹介です。

- 【材料】2人前
- ・玉ねぎ…1ヶ
 - ・にんにく…1片
 - ・食塩不使用バター…大1
 - ・固形スープの素…1/2ヶ
 - ・水…200ml
 - ・塩…小1/2
 - ・黒こしょう 少々
 - ・アーモンドミルク12…150ml
 - ・パセリ…2つまみ
 - ・バゲット…2枚
 - ・シュレットチーズ…20g

- 【作り方】
1. 鍋にバターを入れて溶かし、薄く
スライスした玉ねぎ・みじん切り
のにんにくを入れ、弱火できつね
色になるまで炒める。
 2. 砕いた固形スープの素・水を入
れ混ぜ、塩・黒こしょうで味を整
え5分ほど煮る。
 3. アーモンドミルク12を入れ、ひと
煮立ちさせ、器に盛る。
 4. バゲットにシュレットチーズをの
せ、トーストする。
 5. アーモンドオニオンスープ・4.を
盛り付けてできあがり。



ビタミンEが豊富な
アーモンドの実を皮むきし
まるごと使用しています!

正栄食品工業 商品展示会

新商品アーモンドミルクを使った
メニューなどについて学園長が
講演とデモンストレーションを行います。

日時 2014年4月15日(火)・16日(水) 10:00~17:00(両日)
場所 東京ドームシティ「プリズムホール」
お問い合わせ E-mail: info@shoeifoods.co.jp

学園長が
講演
します!



アーモンドミルク

ALMOND MILK

富田先生が
開発したレシピは
ホームページ
にて掲載!

アーモンドミルク10

あっさり
タイプ
飲料向け

アーモンドミルク12

濃厚
タイプ
飲料・調理向け

ShoEi 正栄食品工業株式会社
東京都台東区秋葉原5-7
TEL: 03-3253-8584 (乳製品・油脂部)
<http://www.shoeifoods.co.jp>

筑波乳業株式会社 営業本社
東京都千代田区外神田5-1-2 末広ビル4階
TEL: 03-5807-8150
<http://www.tsukuba-milk.co.jp>

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。

271店舗を超え
海外にも進出中!
(12月現在)

国産小麦粉の手作りパンとコーヒーの店

カフェ カンパニー

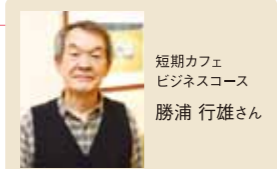
日本屈指の港町として有名な千葉県鎌倉市の住宅街にある「カフェ カンパニー」は国産小麦粉で作ったパンとお菓子が味わえる和やかな雰囲気のお店。

昔からパン作りが趣味だったというオーナーの勝浦さんが定年退職を機に「好きなパン作りを仕事に」と2014年11月にご夫婦で開業した。

店内に入るとちょうど焼いていたというシフォンケーキの甘い香りが漂い、お店の壁にはご主人が趣味で集めているという版画家 畦地梅太郎の作品が飾られている。また、中央の書棚には元教師の奥様が子どもたちのために集めたというたくさんの絵本が並べられている。

ご夫婦の趣味をうまく生かしコーディネートされた店内はオーナーの人柄がうかがえる優しく落ち着いた雰囲気。

お店ではオーナーが焼いた食パンで作るホットサンドやひとつずつ手作りのスイーツなどが味わえる。ご夫婦二人でできる数だけ作っていますというお店には昔なじみの近所の仲間が集い、語り合いのときを楽しんでいる。



短期カフェ
ビジネスコース
勝浦 行雄さん

カフェの基本的な知識を習得できただけでなく、店舗設計の知識や仕入業者さんを紹介いただくなどカフェ経営のためのさまざまな知識が身に付きました。



STYLE
ご夫婦の趣味を生かした店舗コーディネートで和やかに落ち着いた雰囲気の店内。



MENU
〈左〉エビ&アボカドサラダのホットサンドセット 1,000円
〈中〉手作りシフォンケーキ 230円
〈右〉セバレットハーブティ 500円

DATA
●営業時間：11:00~18:00
●定休日：日・月・木
●住所：〒288-0836 千葉県鎌倉市松岸町4-778-60
●TEL/FAX：0479-22-3677
●アクセス：JR総武本線 松岸駅より徒歩6分



Café Milky

カフェ ミルキー

大好きな犬たちと田舎暮らしをするのが夢だったというオーナーの雨宮さんが「ワンちゃんとゆっくりにくつろげるお店」をコンセプトにドッグラン付きのカフェを緑豊かな伊豆高原にオープン。

青々とした芝生が敷き詰められた店舗前のドッグランではワンちゃんたちを遊ばせてゆったりとした時間を過ごすことができます。

また、パーティースペースやテラス席も用意されており、大勢の仲間や愛犬と一緒に伊豆高原での寛ぎのひとときをたのしむことができます。

お店で味わえるシフォンケーキやガトーショコラ、フルーツタルトはすべてオーナーの手作り。

伊豆高原へお越しの際は是非、足を運んでいただきたい。



短期カフェ
ビジネスコース
雨宮 賢二さん

カフェ・キッチンでは数多くのネットワークができ、カフェ開業に向けて非常に役に立ちました。



STYLE
大勢でのパーティーもOK。お店の前の広々としたドッグランではワンちゃんたちと楽しく遊んでいただけます。



MENU
〈左〉彩り野菜とモッツアレラのタルティユス 980円
〈右〉ガトーショコラ 450円

DATA
●営業時間：11:00~18:00 (冬期~17:00)
●定休日：火・水 (GW・お盆・年末年始営業)
●住所：〒413-0232 静岡県伊東市八幡野1262-18
●TEL：0557-51-5855 / FAX：0557-51-5855
●URL：http://cafemilky.jp/
●アクセス：伊豆急行 伊豆高原駅より車で5分



カフェズ・キッチンの活動

スクール活動だけではなく様々な活動の中から最近の主な活動をご紹介します!!

みかん官能審査委員会

平成25年11月19日

温州みかんで有名な和歌山県有田市の「みかん官能審査会」においてパティシエの鑑塚俊彦さんやマスターソムリエの高野豊さんとともに審査員を務めました。有田市内から選りすぐられたみかんとさまざまな項目でチェック。農家のみなさんが丹精込めて作った自慢の美味しいみかんとたくさんいただいてきました。



パティシエの鑑塚俊彦さん、マスターソムリエの高野豊さんと一緒に記念撮影



外観、糖度、酸度などさまざまな項目で厳しい審査が行なわれます。

久世食材セミナー2013

平成25年10月17日

業務用食材卸の株式会社久世様が主催する久世食材セミナーに於いて「今どきのカフェ事情」というテーマで講演を行いました。良いカフェを選ぶポイントやおもてなしのカフェメニューなど昨今のカフェ事情についてお話をさせていただきました。



講演のテーマは「今どきのカフェ事情」。カフェにまつわるいろんな話をさせていただきました。



たくさんの方にご参加いただきました。みなさん熱心に講演を聞いていただきました。

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...

時間

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

ケーキ&パンコース

ジャスミンティーのマラカオ&菊花プーアル茶

● 1/17(金) B ● 1/25(土) C

さつまいもとアーモンドクリームタルト&ニルギリティー

● 2/7(金) B ● 2/22(土) C

香ばしきな粉とアーモンドのパウンドケーキ&ジャパニーズティー

● 3/7(金) B

料金(税込) 受講生..... 6,000円
カフェオーナー・独立開業・カフェマネージャーコース
協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)..... 5,000円

カフェごはんコース

具たくさんクラムチャウダー&塩味マフィン

● 1/17(金) A

カフェプレートメニュー マカロニときのこのスフレ

● 2/7(金) A ● 2/8(土) C

カフェプレートメニュー タルティユス

● 3/7(金) A ● 3/29(土) C

料金(税込) 受講生..... 7,000円
カフェオーナー・独立開業・カフェマネージャーコース
協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)..... 6,000円

1日体験入学

コーヒーのおいしい入れ方

● 1/15(水) A ● 1/27(月) B ● 2/9(日) A ● 2/15(土) C
● 3/17(月) A B

紅茶のおいしい入れ方

● 1/15(水) B ● 1/27(月) A ● 2/9(日) B ● 3/26(水) A B

料金(税込) 3,500円 ◎授業終了後、簡単な説明会をさせていただきますので、時間の余裕をおとりになりお越し下さい。

ステップアップコース

カフェ丼メニューを導入しよう!

~富士食品(飯盛満腹亭シリーズ)を使って、簡単に本格的な手間いらずの味を作ることができます~
講師:富田佐奈栄(学園長) 協力:富士食品工業株式会社
● 2/26(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..... 500円
料金(税込) *下記のコースの方は、必修単位となりますので、日程調整し、必ず受講して下さい。
カフェオーナー・独立開業・カフェマネージャーコース..... 無料
協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)
*定員になり次第締め切ります *お土産付

おでかけステップアップコース 正栄食品工業 展示会

2日間、富田佐奈栄(学園長)が講演(デモンストレーション)します。
● 4/15(火)・4/16(水) 水道橋 東京ドームシティ「プリズムホール」

料金(税込) 無料 *事前登録をいたしますので、早めにご予約ください。

コースのお申し込み、お問い合わせは



TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 FAX 0120-66-0378

e-mail 【一般】cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp 【受講生・協会会員】seito@sanaegakuen.co.jp

※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。 ※「カフェズ・オーナー」とは、カフェズ・キッチン卒業生がお店を持たれたオーナーの方となります。