

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。

### 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!

### 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。

Cafe好き♪ 2014 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

[カフェズキ]

Vol.35

2014 Summer

Café Zuki

# Cafe好き♪



## カフェビジネス 研修ツアー2014

デンマーク ノルウェー スウェーデン

in 北欧



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 ☎0120-66-0378

[www.sanaegakuen.co.jp](http://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](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>

5.13  
コペンハーゲン

## お菓子作り研修!!

デンマークで人気のデンニッシュの作り方を習いにコペンハーゲンにあるお菓子学校に体験レッスンを受けに行ってきました。



修了証いただきました!



お菓子研修を行なった「Hotel og Restaurantskolen」にてお菓子作り研修に参加した皆さんと。



講師の先生の見本を元にデンニッシュ作りスタート。慣れない作業に孤軍奮闘中!



デンニッシュ完成!! なかなか上手にできたのでは!? 他にチョコケーキの「フルーボラ」、デンマーク風オープンサンドの「スモブロー」も用意していただきました。

## カフェ&街巡り!!

今回の研修ツアーのメインイベントの一つであるお菓子作り研修を無事に終え、次はコペンハーゲンの街をカフェや雑貨店を求めて散策。途中、有名な観光名所にも立ち寄って、北欧の街を満喫です!!



童話作家アンデルセンの故郷、デンマーク。彼の代表作「人魚姫」の銅像は有名な観光地!



デンニッシュ屋さんにはさまざまなお菓子が並んでいます。



オレンジ型のジューススタンドを発見!!



デンマークで大人気のカフェ「KONDITORI LA GLACE」。さすがはデンニッシュ発祥の地で流行のカフェ。豊富なデンニッシュの品揃え! お味もGOOD!! です。



こちらも人気のお店「ROYAL SMUSHI CAFE」。日本のお寿司をヒントにしたオープンサンド(SMUSHI)が人気。北欧のカフェだけあって内装もメニューも盛りつけも全てがSo cute!



カフェビジネス

研修ツアー-2014

# in 北 欧

恒例のカフェビジネス研修ツアー! 気の北欧3カ国を巡ってきました。豊かな自然と奥深い文化を体験

今回は雑貨やインテリアが人気の北欧3カ国を巡ってきました。豊富な自然と奥深い文化を体験

デンマーク  
ノルウェー  
スウェーデン

5.14

コペンハーゲン

## カフェ&街巡り!! part 2

デンマーク2日目。ノルウェーに向けて出発する前に、人気のカフェや観光スポットを巡ってきました。

5.15

ベルゲン(ノルウェー)

## フィヨルドと山岳鉄道!!

ノルウェーと言えば、フィヨルド! 今日はフィヨルド観光や山岳鉄道など、北欧の大自然を満喫する一日です。



フィヨルド観光



更にフィヨルド観光フェリーに乗り込んで!



出ました~! かの有名なフィヨルドです。悠久のときをかけ氷河によって浸食されてきたという渓谷地帯。圧巻の景色です!

フェリー内で一番人気のLeeさんのヌードル(チキンとビーフ味)。



2014. 5.12-5.19

フロム山岳鉄道



次は山岳鉄道に乗り換えて渓谷の旅。途中、高さ93mのショースの滝で列車を一旦おいて犬迫力の景色を楽しみました。



5.16

ベルゲン(ノルウェー)

## ロープウェイとカフェ巡り

ノルウェー最終日はあいにくの雨。それでも元気にベルゲンの街を散策してきました。



ノルウェーの魚市場は地元の新鮮な魚介がいっぱいです。



ベルゲンで一押しのカフェ「Anne & JC Cafe og Conditori」でお食事をいただきました。



5.17

ストックホルム(スウェーデン)

## カフェと街巡り!!

ツアー最後の訪問地、スウェーデン。ストックホルム市庁舎やノーベルミュージアムなど見どころいっぱいの街巡り。



ストックホルムのカフェ「CHOKLADKOPPEN」でフオカッチャとチャイをいただきました。なかなかの美味!



ノーベルミュージアムのカフェではノーベル賞受賞者にパーティーで供されるデザートとお茶がいただけます。



さすが、北欧! 可愛い雑貨やキッチン用品が揃っています。



# 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。

## NHK「珈琲屋の人々」

4月6日からNHK BSプレミアムで放送された『珈琲屋の人々』（全5話）で学園長が主演の高橋克典さんにコーヒー指導をしました。スケートの経験を生かし第5話では、なんとスケート指導&出演もしています。



手作りパウンドケーキを差し入れ!

主演の高橋さんとツーショット



快調に進むスタジオ収録



第5話では、スケートの経験を生かしてスケート指導も行ない、しっかり出演も果たしました。



NHK BSプレミアム『珈琲屋の人々』  
日時: 4月6日(日)、13日(日)、20日(日)、27日(日)、5月4日(日)の全5回 22:00~

## NHK BSコンシェルジュ

4月6日から放送されたNHK BSプレミアム『珈琲屋の人々』（全5回）で、学園長(佐奈栄先生)が高橋克典さんへどう指導したか、印象などのインタビューを受けました。また、おうちでコーヒーを美味しく入れる方法を実演しています。



## 日本テレビ「有吉ゼミ3時間スペシャル」



スタジオでの番組収録のワンカット

3月24日に放送された日本テレビ「有吉ゼミ3時間スペシャル」に学園長が出演。「芸能人の心配なお店」のコーナーで、タレントちはるさんのお店を訪問し、1年以内に潰れる確率を判定しました。



ちはるさんのカフェで共演者の方々と



学園での授業の様子を番組制作のスタッフの方が取材にきました。



## 電子書籍「動画で見れる」佐奈栄先生のおもてなしカフェ

電子書籍「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」は、予備知識がなくても本格的なドリンクが作れるレシピ集です。すべてのレシピが動画付きに! 動画の手順通り作ればきちんと出来あがります。



制作スタッフのみなさんと 動画の撮影も!



iTunes Storeで 7月~発売!



## カフェ&レストラン (旭屋出版)

「カフェ&レストラン」学園長の連載記事が掲載されています。



## 正栄食品 展示会「メニュー提案&プレゼンテーション」

4月15日・16日の2日間、東京ドームシティー プリズムホールで行なわれた正栄食品工業(株)の創業110周年記念「商品展示会」で正栄食品の商品の使った「メニュー提案&プレゼンテーション」を行ないました。



提案レシピ



展示会資料



筑波乳業 鳥居さんと



セミナー風景



## 『ホブソンスカフェ』オープン

アイスクリームショップの老舗「ホブソンス」初のカフェスタイルショップ『ホブソンスカフェ』東海大学前駅店のメニュー開発を行ないました。引き続き、京都に7/10オープン予定の2号店のデザートメニュー開発も行います。



## ケロッグカフェメニュー提案

コーンフレークでおなじみのケロッグのシリアル商品を使ったカフェレシピの提案を行ないました。



今年の夏は、ケロッグと日本カフェプランナー協会のコラボレーション企画を実施予定。どうぞ期待!

# 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。

280店舗を超え  
海外にも進出中!  
(5月現在)

## HIDAMARI Cafe La SIESTA del sol

カフェ シエスタ

逗子マリーナを見下ろす崖の上に建つ一軒家のカフェ。狭い階段坂をのぼった先にあるお店では逗子の美しい景色を独り占めできる和みのある空間です。



カフェドリンクマスターコース  
野津 彰彦さん  
カフェに来てくれるお客さまのために美味しいドリンクを味わっていただきたいと思い、ドリンク作りの基礎から実践まで学べたことが役に立っています。



STYLE



STYLE

打ち寄せる波の音やトンビの鳴き声をBGMにどこか昔懐かしい雰囲気を感じていただけます。窓からの眺望は富士山や稲村ヶ崎が臨める最高のロケーションです。

MENU



DATA

- 営業時間：11:00～夕陽が沈む頃まで。夜は予約制。月曜・火曜定休
- 住所：〒249-0008 神奈川県逗子市小坪4-15-12
- TEL/FAX：0467-22-9978
- アクセス：逗子市小坪漁港より徒歩10分

MENU  
煮込風ハンバーグ (ハン付) ¥1,000  
ミニサラダ ¥150

★ エリア分煙  
※喫煙の方は外へ



## cafe KANMURIBANE

カフェ カンムリバネ

映画好きのスタッフによる映画グッズをたくさん揃えたお店です。主婦同士やお子様連れの方でも気持ちのよい癒しのある時間を過ごしていただきたいと心がけています。



独立開業コース  
バリスタ養成コース  
雨宮 正洋さん  
開店準備から開店後のことまで一から学んだことの全てが役に立ちました。



STYLE



STYLE

店内にはさまざまな映画グッズが飾られています。映画好きのスタッフが集めた趣味満載のスタイルで、映画好きの方々の集いの場にもなっています。

MENU



MENU

- 左) 喫茶店のナポリタン ¥700
- カプチーノ ¥460
- 右) ガトーショコラ ¥380
- ラテシエラート ¥400

DATA

- 営業時間：火～金7:00～18:00 土、日10:00～18:00/月曜定休
- 住所：〒240-0013 神奈川県横浜市保土ヶ谷区帷子町2-67-1 ストークマンション保土ヶ谷石田102
- TEL/FAX：045-744-6528
- アクセス：JR横須賀線 保土ヶ谷駅徒歩3分



## Outdoor Cafe 山小屋

アウトドア カフェ ヤマゴヤ

店名でもある山小屋をイメージし、「くつろげる空間の提供」をコンセプトに自家焙煎コーヒーや自家製パンなど手作りにこだわった食事を提供しています。



カフェオーナーコース  
高橋 宏美さん  
お店を始めるにはまずメニューから決めなければ何も始まらないという事を知り、考えなければいけないことを次々と教えてもらいました。自分で答えを出せない時の的確なアドバイスがとても役立ちました。



STYLE



STYLE

尾瀬の山小屋をイメージし、木と土壁を使った木の香がふんだんに薫る癒しの空間を演出しています。

MENU



MENU

- 左) ランチメニューのパンプレート (スープ、サラダ、ドリンク付) ¥1,280
- 右) ベイクドチーズケーキ ¥450

DATA

- 営業時間：10:00～19:00/水曜定休
- 住所：〒362-0003 埼玉県上尾市菅谷2-86-3
- TEL/FAX：048-729-5814
- アクセス：JR高崎線 上尾駅よりバスにて15分



★ エリア分煙  
※喫煙席は外に4席あります

## Cat Cafe てまりのおうち

キャットカフェ てまりのおうち

メルヘンチックな空間でたくさんの猫ちゃんたちと戯れながらゆっくりと時間を過ごすことができる猫好きには堪らない癒しのカフェ空間。



カフェビジネスコース  
演 直子さん  
お店のオーナーである主人のお手伝いを受講しました。本当に何も知らないところからのスタートだったので色々な分野の知識が増えて本当に助かりました。



STYLE



STYLE

自由気ままな猫たちが作りだした不思議な「ネコの森」は扉や照明等ヘンテコな形ばかりで本当にメルヘンチック。不思議な空間で猫とのんびり過ごせる空間です。

MENU



MENU

- 左) 手作りガトーショコラ ¥550
- 右) ふわふわカフェラテ ¥480

DATA

- 営業時間：10:00～20:00/無休
- 住所：〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-13-14 3F
- TEL/FAX：0422-23-5503
- アクセス：JR吉祥寺駅より徒歩5分



★ 禁煙



## Tokyo Cafe Show & Conference 2014

カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展 日本唯一の専門展示会「カフェ・喫茶ショー2014」が、6月18日～20日まで東京ビッグサイト東4ホールにて開催します。

フード、厨房機器、家具などカフェに関する全ての商材が一堂に会する本展はカフェビジネスのための最新セミナーも満載。20日は学園長のセミナーも開催されます!

### 6/20(金) 学園長のセミナースケジュール

- 11:00～12:30  
ゼロから始めるカフェのつくりかた。あなたのお店を作るために必要なコト
  - 13:00～15:00  
あなたのお店のメニュー作り、厨房設備と食材仕入のコツ
  - 15:30～17:00  
海外のカフェ事情と日本のカフェ文化について ～日本のカフェが外国でウケるワケ～
- 詳しくはwebサイトをご覧ください。http://cafeshow.jp/index.html



2014年6月18(水)19(木)20(金)  
10:00～17:00 東京ビッグサイト 東ホール

6/20(金)に  
学園長が  
セミナーを  
開催します!  
是非お越し  
ください!



## 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

#### ▶ ベルギーワッフル&ブラットオレンジレモネード

- 6/13(金) B ● 6/21(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長) 協力:日仏貿易株

#### ▶ メロンパン&アイスジャスミンミルクティー

- 7/11(金) B ● 7/26(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長)

料金 (税込)	受講生..... 6,300円
	カフェオーナー・独立開業・カフェマナーコース
	協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)..... 5,300円

### カフェごはんコース

#### ▶ 和風シリアルタコライス

- 6/13(金) A ● 6/14(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長) 協力:ケロッグ

#### ▶ 夏のお野菜のミルフィーユラザニア

- 7/11(金) A ● 7/12(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長)

料金 (税込)	受講生..... 7,300円
	カフェオーナー・独立開業・カフェマナーコース
	協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)..... 6,300円

### 1日体験入学

#### ▶ コーヒーのおいしい入れ方 ● 6/22(日) C ● 7/15(火) A

#### ▶ 紅茶のおいしい入れ方 ● 6/9(月) B ● 7/5(土) C

料金 (税込)	3,800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。
---------	--------	--

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・キッチン卒業生でお店を持たれたオーナーの方となります。