

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。

資格の詳細はコチラへ



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。

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] toiwase@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、全受検者に採点結果を送付致します。

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♪ 2014 Winter

発行/株式会社佐奈栄学園 編集人/ 田中 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.36

2014 Winter



19周年記念パーティー



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®

〒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 電話 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



19th Happy Anniversary



- スケジュール**
- 18:00~
 - ★挨拶～乾杯
 - ★ご出席の方々のご紹介
 - ★電子書籍のお知らせ
 - ★cafe's band +ゲスト紹介～演奏
 - ★カウントダウン (8時8分8秒)
 - ★挨拶
 - 20:00終了

乾杯の
ごあいさつ



19周年 記念パーティー

2014 8.8

2014年8月8日、19周年目を迎えるカフェズ・キッチンの設立記念パーティーを行いました。毎年、多くのお世話になっている方々に集まっていただき、日頃のご支援・ご協力への感謝の気持ちをお伝えするパーティーです。年々ご参加いただける方も増え、こんなにたくさんの方々にかフェズ・キッチンが支えられているのだと実感したイベントでもありました。また、卒業生のカフェ開業数も285店舗を越えます増加中です。パーティーの準備に参加いただいた生徒の皆さん、お忙しい中を駆けつけていただいた協力会社の皆さま、本当にありがとうございました。そして、これからも宜しくお願い申し上げます。

パーティーオープニングの乾杯のご挨拶は株式会社ホブソンス・ジャパン 石橋会長様に頂戴いたしました。ホブソンス・ジャパン様とは本年度よりカフェ業店舗のメニュー開発に携わらせていただいております。



パーティーの準備に大忙しの生徒の皆さん。



樽詰めスパークリングワインをご提供いただいた株式会社コメール 取締役 大越様。美味しいスパークリングワインをありがとうございます。



電子書籍「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」を製作、発売いただいた株式会社千代田ラフトの皆さん。しっかり、PRをしていただきました。



電子書籍「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」を製作、発売いただいた株式会社千代田ラフトの皆さん。しっかり、PRをしていただきました。

お手伝いいただいた生徒のみなさん。



恒例の
8月8日8時8分8秒



恒例の8月8日8時8分8秒。全員でクラッカーを鳴らしてお祝いです。

無事、今年も8月8日8時8分8秒をむかえ、お世話になっている顧問弁護士の山口先生にご挨拶いただきました。



株式会社コロパン 小澤社長様



いつも
お世話になっている
皆さま
日頃お世話になっている皆さまにご挨拶をいただきました。



Cafe's Band
いつも素敵な音楽をありがとうございます。

学園長から
ごあいさつ



最後に学園長から感謝を込めてご挨拶。



株式会社 旭屋出版 井上様

カフェズ・キッチンの活動

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。

動画で見れる 電子書籍「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」発売!!



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。動画の手順通り作ればきちんと出来あがります。iTunes Storeで絶賛発売中です。製作:千代田ラボ

カフェズ・キッチンにて、CDで発売中!!
¥500



この電子書籍「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」の発売を記念して、2014年7月26日カフェズ・キッチンにてトークイベントが開催されました。

ケロッグ シリアルモーニングプロジェクト



100年以上にわたり、朝食を通じた心とからだの健康を研究し続け、バラエティー豊かなラインナップでシリアルを提供している朝食の専門家「ケロッグ」とシリアルを活用したモーニングメニューを提供することで、栄養バランス満点の朝食を啓発しようというプロジェクトでコラボレーションしました。

「ケロッグおいしい朝食 プレゼントキャンペーン第2弾」



「カフェ・喫茶ショー2014」

東京ビックサイトにて、「カフェ・喫茶ショー2014」が6月18日から20日まで行われました。このイベントにおいて、6月20日、店舗経営セミナーを3回講演しました。



【講演内容】

- 「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」
- 「あなたのお店のメニュー作り、厨房設備と食材仕入れのコツ」
- 「海外のカフェ事情と日本のカフェ文化について」

たくさんの皆さんに受講いただきました。ありがとうございました。

BS12th「桂雀々の大判小判がじゃくじゃく」の番組に出演!



落語家 桂雀々さんの番組に「日本ケロッグ」の回で出演いたしました。



放送日 9月20日(土)
再放送 27日(土) 20:00~21:00

アグリイノベーション大学校



7月6日(日)
T's渋谷フラッグにて

未来の農業界を担う農業経営者の輩出を目的に、「カフェの開業～農村カフェのレシピづくりと店舗演出～」というテーマで講演いたしました。

サンデン商事 メニュー開発

サンデン商事様のバニラピーズを使用したメニューのレシピを開発しました。



撮影風景

カフェ&レストラン6月号 旭屋出版 ~佐奈栄先生 連載ページ~



「フレンチトースト&スムージー」を紹介
【おすすめ食材】カゴメ「濃縮飲料にんじん・オレンジミックス業務用」、「濃縮飲料黄やさい・マンゴーミックス業務用」

カフェ&レストラン7月号 旭屋出版 ~佐奈栄先生 連載ページ~



「チーズソースを使ったカフェフード」を紹介
【おすすめ食材】丸源飲料工業「ハードースTUFホワイトチーズソース」、「ハードースTUFチーズソース」

カフェ&レストラン8月号 旭屋出版 ~佐奈栄先生 連載ページ~



「バニラフレーバーのスイーツ」を紹介
【おすすめ食材】サンデン商事「バニラピーズペースト」

カフェ&レストラン8月号 北欧 旭屋出版



カフェ研修ツアーで訪れた「デンマーク・ノルウェー・スウェーデン」のカフェ、スイーツ巡りのレポートが紹介されました。

カフェ&レストラン9月号 旭屋出版 ~佐奈栄先生 連載ページ~



「サラダ&カレー」を紹介 【おすすめ食材】富士食品工業「ベジタブル・ベース」、「シーフード・ベース」、「ビーフ・ベース」

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。

285店舗を超え海外にも進出中!
(11月現在)

Cafe花音

カフェかのみ

「ヘルシー」をコンセプトに手作りの料理とケーキが特徴の、真通りにある隠れ家カフェ。食事に制限のあるお客様にも安心して食べていただけるメニュー作りに取り組んでいます。

独立開業コース
櫻田 恵子さん
飲食店の仕事は未経験でしたが、カフェ経営を基本から学べたのは大きな収穫でした。学園長の実体験は具体的で、開店後も役に立っています。色々な先輩さんを紹介していただくことも助かっています。

STYLE
自然光が入り、白を基調とした明るくナチュラルな雰囲気。素材なケーキやヘルシーな食事にこだわり、アットホームなおもてなしは自宅にお招きされたよう。

MENU
〈左〉豆腐ハンバーグセット ¥900
〈右〉かぼちゃケーキ 単品 ¥420
ドリンクセット ¥700~

DATA
●営業時間:11:00~18:00/日曜・月曜定休
●住所:〒193-0803 東京都八王子市橋本町1508-11
●TEL/FAX:042-634-8207
●アクセス:JR中央線八王子駅よりバスで20分
西八王子駅から徒歩15分

Monkey pod

モンキーポッド

お買い物帰りに気軽に立ち寄り、手作りのおいしいおやつを食べながらホッとひと息できるような、くつろげる場所を提供しています。手作りのジャムや煮あずきが人気です。

独立開業コース
大木 陽子さん
カフェをはじめたいという思いだけで、基本的なことも何もわからない状態でしたが、開業に向けての知識を体験しながら学べたことが全て役に立っています。細かなサポートがあるのも助かりました。

STYLE
木を基調とした木漏れ日を感じるナチュラルな店内には、タイルや観葉植物がちりばめられ、こだわりの感じられます。ソファ席もあり、ゆったりとした時間が流れます。

MENU
〈左〉チリコンランチ (ドリンク、ソフトクリーム付) ¥1,000
〈右〉ワッフルソフト (手作りソース付) ¥450
ブレンドコーヒー ¥300

DATA
●営業時間:水曜~日曜11:00~18:00
火曜14:00~18:00/月曜定休
●住所:〒180-0023 東京都武蔵野市境南町3-1-5
●TEL/FAX:0422-26-1064
●アクセス:JR中央線武蔵境駅より徒歩3分

tete cafe

テテカフェ

ペットと一緒に店内に入ることができ、一緒に飲食もできる、ペット好きにはうれしい空間。明るく落ち着ける雰囲気やワンちゃんのオーナーさん同士の会話ははずみます。

独立開業コース
吉田 朋代さん
コーヒーの基本的な知識や、様々なレシピは開業してから活用でき、とても役に立っています。知識があるとお客様との会話にも活かすことができるので助かっています。

STYLE
白とオレンジを基調とした、明るく落ち着ける店内です。ワンちゃん用のメニューもあり、気兼ねなくペットと飲食が楽しめます。

MENU
〈左〉パスタのセット (ミニサラダ、パン付) ¥860
ブレンドコーヒー ¥200
〈右〉わんちゃんロールケーキ ¥150

DATA
●営業時間:11:00~18:00/月曜定休
※月曜が祝日の場合は翌平日
●住所:〒210-0816 神奈川県川崎市川崎区大師町4-34
●TEL/FAX:044-272-3230
●アクセス:京急大師線川崎大師駅または東門前駅より徒歩6分

ふれあいカフェ☆Jimmys' Paradise☆

ふれあいカフェ ジミーズパラダイス

「地域の井戸になりたい」をコンセプトに、自然の素材にこだわった食事を提供しています。井戸があることで人が集まり、出会いの場となって地域につながる。そんな井戸のようなカフェです。

カフェビジネスコース
菊池 公子さん
珈琲の入れ方(ドリップやサイフォン)の基本的なことが、後々アレンジするにしても、幅が広がりました。料理の基本やアレンジメニューも、学んだことがとても役に立っています。

STYLE
オシャレな車が目印の、どこか懐かしい雰囲気の雑貨が集まる店内。子どもからお年寄りまで多世代の人が集まり、おしゃべりや笑話が続かないふれあいの場になっています。

MENU
〈左〉バジルのソースのサンマ焼プレート (きつまいものスープ付) ¥850
〈右〉シフォンケーキ ¥450
サファリコーヒー ¥350

DATA
●営業時間:11:30~19:00/月曜・木曜定休(不定休)
●住所:〒177-0045 東京都練馬区石神井台1-13-8
●TEL:090-9951-5564/FAX:042-423-9182
●アクセス:西武池袋線石神井公園駅より徒歩20分
西武新線石神井駅より徒歩15分

電子書籍 「佐奈栄先生のおもてなしカフェ」 iTunes Storeにて発売中!!

予備知識がなくても本格的なドリンクが作れる電子書籍レシピ集、只今発売中です。すべてのレシピが動画付き!動画の手順通り作ればきちんと出来あがります。

電子書籍第二弾!!
さらに「佐奈栄先生の朝食パフェ(仮題)」発売決定!!
どうぞ期待!!



長く続いている人気カフェ実例付き 小さなカフェのはじめ方

2015年3月 発売予定

自分らしい小さなカフェを開きたい人のカフェ開業のすべて! 脱サラして小さな自分のお店を開きたい!という人にとっていちばん人気の業種がカフェ!自分テイストを生かして、小さくても充実した繁盛店を作りたいという人が増えています。「雑貨で古民家カフェ!」「山で自然派カフェ!」などさまざまなタイプのカフェを実例で紹介。飲食店経験がなくても、ゼロからオープンまで、さらにオープンから長続きにつながるハウツーまでを収めた1冊です。

【Part1】小さな自分のお店を作った人の実例
店舗データ、開業までの資金、時間、作ったお店の詳細、同取り回、メニュー写真、開店後の終結、工夫、苦労など、先輩に聞いてみたいことをくまなく網羅。
【Part2】小さなカフェの開業ハウツー
開業するための資金繰りから、計画の立て方、店舗確保、内装、メニュー作りなど、オープンまでのすべて。

●著者/富田佐奈栄 ●著者/発行元/主婦の友インフォス情報社
●発売元/主婦の友社 ●発売時期/2015年3月8日
●体裁/A5判144ページ(4色64ページ+1色80ページ) ●予価/1400円

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

▷ チョコシュー&アップルミントティー

● 11/7(金) B ● 11/29(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長)

▷ クリスマスツリーケーキ

● 12/12(金) B ● 12/20(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・カフェマネージャーコース 5,300円
協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)

カフェごはんコース

▷ ワッフル ~お食事ワッフル&デザートワッフル~

● 11/7(金) A 講師:富田佐奈栄(学園長)
協力:エフアンドビー(ワッフルメーカー) 奥野製菓工業(ワッフル生地材料) *お土産付

▷ エッグベネディクト風ペンネのパウンドケーキプレート

● 12/12(金) A ● 12/13(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・カフェマネージャーコース 6,300円
協会正会員/カフェズオーナー(卒業生)

1日体験入学

▷ コーヒーの美味しい入れ方

● 11/12(水) A または B ● 12/15(月) A ● 12/21(日) C

▷ 紅茶の美味しい入れ方

● 11/28(金) A または B ● 12/15(月) B

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。

佐奈栄先生と行く! カフェ&スイーツ お気に入りの朝食を見つける ニューヨーク&ハワイの旅 開催決定!!

2015年 5月中旬

毎年、世界のカフェやレストラン、最新のスイーツを訪ね歩くカフェ研修ツアー。その2015年度訪問先が決定しました。今回の訪問先はカフェ&スイーツの最先端スポット ニューヨークとハワイ!! 充実した研修ツアーにするために只今、企画検討進行中!是非ご参加ご検討ください。



スケジュール		
1	直行便にてニューヨークへ。着後、ホテルへ	ニューヨーク泊
2	朝食: ニューヨークで話題の朝食レストランにて ・Brooklyn Bagel & Coffee Company ・Café Grumpy ・Dominique Ansel Bakery 等 朝食後: ニューヨーク市内観光 ・バッテリーパーク、金魚街、グラウンド・ゼロ、サウス・ストリート・シーポート、 エンパイアステートビルディング+人気のカフェ巡り 等	ニューヨーク泊
3	朝食: ニューヨークで話題の朝食レストランにて ・Clinton Street Baking Company ・Sarabeth's 等 午前: OPお菓子作り体験 午後: 人気のカフェめぐり (Free Time)	ニューヨーク泊
4	直行便または経由便にてホノルルへ。着後、ホテルへ	ホノルル泊
5	朝食: ハワイで人気の朝食レストランにて ・Café Kaila ・Eggs'n Things ・The Original Pancake House 等 終日: 人気のカフェ・雑貨めぐり (Free Time) (観光やマリンスポーツのオプションツアーをご用意しております)	ホノルル泊
6	朝食: ハワイで人気の朝食レストランにて ・Boots & Kimo's Homestyle Kitchen ・Cinnamor's 等 終日: 人気のカフェ・雑貨めぐり (Free Time) (観光やマリンスポーツのオプションツアーをご用意しております)	ホノルル泊
7	直行便にて帰国の途へ	機中泊
8	成田機、空港にて解散	

ツアーの詳細決定次第ご報告します。お楽しみに!!

ステップアップコース

▷ 今流行の食材を使い、カフェごはんを紹介

~富士食品 ベースソースを使って簡単・便利!!~
11/5(水) 14:30~17:30 講師:富田佐奈栄(学園長) 協力:富士食品工業㈱

受講生..... 500円
*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)
*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

~コーヒーに味わい方、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!~
12/5(金) 15:00~19:30 または 12/6(土) 11:00~16:00 (途中休憩有)
講師:鈴木昭夫(共和コーヒー店)

受講生..... 7,800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 6,500円
*繰り返し受講可 *コーヒー①受講済みの方 *定員になり次第、締め切ります

コースのお申し込み、お問い合わせは

カフェのビジネススクール
Cafe's Kitchen

TEL 03-5722-0378
FAX 03-5722-2951
フリーダイヤル 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・レシピ本・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・キッチン卒業生で本店を持たれたオーナーの方となります。