

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。



#### 資格の概要

### 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【2015年度 5月17日(日)・12月6日(日)】  
**【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♪ 2015 Spring

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.37

2015 Spring

## パリ&ウィーン

最新スイーツと  
カフェ巡りの旅

参加者  
受付中!!  
お気に入りの朝食を見つける!  
ニューヨーク&ハワイの旅



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

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

フリーダイヤル  
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>

# パリ & ウィーン

## 最新スイーツとカフェ巡りの旅

2014年12月、最新のスイーツとカフェの情報をもとめて  
フランス・パリとオーストリア・ウィーンを訪ねてきました。  
スイーツとカフェの本場の国はいつ訪れても刺激的!!

Paris  
Sweets & Cafe

クリスマスの雰囲気にも包まれたパリ。  
いつもよりも一層華やかに彩られた街並みには、  
心躍るカフェやスイーツがいっぱいです。



ベリー系フルーツだけでも  
こんなに種類が!



パリのマルシェには新鮮な魚介類や採れたての野菜、色とりどりの種類豊富なフルーツなど、いろんな食材が揃っています。さすが、世界三大料理の国フランス! 食材を眺めているだけでワクワクしますね。



エッフェル塔の近くで発見した、シューケットのお店。フランスでは定番の一口サイズのシュークリームのようなお菓子の専門店。一口大のシューケットの中にはチョコやクリームだけでなく、チーズや塩味など、いろんな味が楽しめます。



### Les Fées Pâtisseries

【レ・フェ・パティシエール】

今、パリで大注目のプチサイズケーキの  
パティスリー。一見、カップケーキのよう  
ですが、その中身はガナッシュやシュー  
など、じつに様々。彩り豊かでデコレー  
ションもとってもおしゃれ! 選ぶのがと  
っても楽しいお店でした。

住所: 21 rue Rambuteau 75004 Paris  
営業時間: 火~土 11:00~20:00  
日 11:00~19:00 月休  
<http://www.lesfeespatisseries.com/>



### La Pistacherie

【ラピスタシュリ】

ボンビドゥー・センター近くにあるナッツ専門店。  
何種類ものナッツ類が量り売りされています。ナ  
ッツが所狭しと並んでいてディスプレイがと  
ってもおしゃれ。ナッツをふんだんに使った  
ヌガーやクッキーも人気の注目スポット。

住所: 67 rue Rambuteau, 75004 Paris  
<http://www.lapistacherie.eu/>



### Wien's

Sweets & Cafe

中世ヨーロッパの歴史溢れる都「ウィーン」。  
今回はそんな中世の街で、  
歴史あるスイーツを味わいに行ってきました。

ウイナーコーヒーの逆バージョン  
【UBERSTURZTER NEUMANN】



### Cafe Residenz

【カフェレジデント】

シェンブルン宮殿内にあるカフェ  
「Cafe Residenz」。ケーキやお菓子が  
とてもおいしいカフェで、地元でも人  
気のあるお店。アップフェル・シュ  
トルーデルやザハトルテがとても有名  
なカフェレストランです。

住所: Kavaliertstrasse 52 A-1130 Wien  
<http://www.cafe-residenz.at/>

このカフェで最も有名な  
伝統あるザハトルテ



個人的に一番推しのモンブラン。  
チョコレートタルトの中に  
ダークチェリーが入って  
斬新な味わい



お店自慢の  
アップフェル・シュトルーデル。  
生地の中に詰まったリングが  
たまりません!



12月ということもあり、ウィーンの街中はクリスマスモード色。お菓子のデコレーションやディスプレイもクリスマスモード。見ているだけで楽しめます。



カラフルでユニークな  
デコレーション  
いろいろな味と食感が  
楽しめます

### Stanz BAGEL

【スタンツ ベーグル】

Stanzはいつも行列の絶えない人気の  
ベーグル専門店。たくさんの種類  
のベーグルが並んでいます。カップ  
入りのチーズケーキやクッキーなど  
の種類も豊富で大人気。

住所: 25 rue Rambuteau, 75004 Paris  
<http://www.stanzbagel.com/>



# 卒業生たちのカフェ

カフェズ・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。

291店舗を超え  
海外にも進出中!  
(2月現在)

## ヨリミチ カフェ



人との出逢い。音楽や趣味との出逢い。ヨリミチしたカフェで、入った時とは違う気持ちになれたら…。自分の部屋に居るような気分で、気持ちを切り替えられたら…。そんな寛ぎのCafeを目指しています。



独立開業コース  
片岡 身江さん  
カフェ・キッチンではカフェ経営に関する全てを学びました。接客中、お客様に質問などをされたときでも焦らず、適切に対応できるように実践研修を行なったことが、実際のお店の仕事に大変役立っています。



STYLE  
寛ぎの空間をコンセプトにゆったりと落ち着けるお店づくりに拘っています。自宅に居るようなリラックス感を味わっていただけるようにオリジナルメニューでおもてなしています。



MENU  
〈左〉メンチカツサンド ¥920  
〈右〉キューブシフォンケーキ ¥900 (土・日限定)

DATA  
●営業時間: 11:00~19:00/火曜定休  
●住所: 〒142-0042 東京都品川区豊町1丁目7番地1  
ウッドヴィレッジ戸越102  
●TEL/FAX: 03-6426-8334  
●アクセス: 都営浅草線 戸越駅より徒歩8分  
東急池上線 戸越銀座駅より徒歩10分



## ギャラリー風と雲 cafe



花器や食器の展示をしているギャラリーに併設されたお店です。実際にその陶器に料理を盛り付けて、より一層、陶器の魅力を感じていただきながらゆっくりと過ごせる空間です。



カフェビジネスコース  
遠藤 仁子さん  
カフェ開業に必要な知識と実践を全て実際に学べたことはとても役に立ちました。開業時は仕入業者などを全てご紹介いただけるのでスムーズに開業することができ、大変助かりました。



STYLE  
花器や食器の展示をしている陶器ギャラリーに併設されたお店では陶器を楽しむながら、実際にその陶器に食事を盛り付けてより一層、陶器の魅力を感じていただきながら、ゆっくりと過ごしていただけます。



MENU  
〈左〉週替わりランチ ¥1,080  
〈右〉週替わりケーキセット ¥900

DATA  
●営業時間: 水・木・金 11:30~17:00/日・月・火・土・祝祭日定休  
●住所: 〒153-0065 東京都目黒区中町1-9-18-101  
●TEL/FAX: 03-5721-0876  
●アクセス: 目黒駅よりバス「大岡山小学校行き」元観馬場バス停より徒歩5分  
東急東横線 祐天寺駅より徒歩15分



## cafe Tiny Garden



アンティークな調度品のあちこちにグリーンを配したゆったりとした店内でのんびりと過ごしていただけるカフェです。想い々のスタイルで時を過ごしていただける空間を提供しています。



カフェマナーコース  
大網 苗江さん  
コーヒーや紅茶をはじめとするドリンクの入れ方を基礎から学びました。そのおかげでアレンジドリンクなどのメニュー考案に非常に役立っています。また、同じ目標を持つお客様の仲間に出会い、今でもいろいろな場面で助けられています。



STYLE  
ゆったりとした店内はアンティークな調度品でコーディネートされた落ち着いた雰囲気。本棚にはおしゃれな写真集などの本が並べられ、壁に掛けられた写真もウォールギャラリーとして楽しめる。



MENU  
〈左〉ミニバフェなごみ ¥480  
ガーデンシフォン (ヨーグルトとクランベリー) ¥480  
〈右〉アジアンブレンド ¥500

DATA  
●営業時間: 10:00~18:00/日曜・月曜・祝日定休  
●住所: 〒190-0001 東京都立川市若葉町3-64-9  
●TEL/FAX: 042-507-1346  
●アクセス: JR中央線立川駅より若葉町南バス停徒歩2分



## Cafe Gatto



ゆっくりくつろげる大人のカフェがコンセプト。カフェをはじめとあつという間の1年。今後お客様によるこんなでもらえる素敵なお店を目指します。



独立開業コース  
野洲 維人さん  
カフェを営業していくための技術や知識を全て学びました。実際にカフェを開業するまでには様々な準備が必要ですが、その手順や要領などあらゆる面でサポートをいただきました。



STYLE  
歌舞伎座近くにある落ち着いた雰囲気の店内では、オーダーをいただいてから豆を挽きハンドドリップで丁寧に淹れたコーヒーが味わえます。ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。



MENU  
〈左〉ランチセット (クロックムッシュ、サラダ、ゼリー、コーヒー) ¥1,000  
〈右〉クラシックガトーショコラ ¥400

DATA  
●営業時間: 11:30~18:30/金曜・第2、4土曜・祝日定休  
●住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座4-14-15  
●TEL: 03-3547-8815/FAX: 03-3541-6025  
●アクセス: 東京メトロ日比谷線銀座駅より徒歩1分



## 佐奈栄先生と行く♪ 2015年カフェビジネス研修ツアー

お気に入りの朝食を見つける!

# ニューヨーク&ハワイの旅

2015年5月18日(月)~5月25日(月) 8日間

ブティックやカフェビジネスの最先端ニューヨークと、パンケーキなどで人気沸騰中のハワイを巡るスペシャルツアー! 最新カフェ事情を体感できる8日間です。



参加者  
受付中!

### スケジュール

1日目 5/18(月)	〔夕方〕 東京・成田発 直行便にてニューヨークへ(機内食) → 〔夕方〕 ニューヨーク着 → 着後ホテルへ	ニューヨーク泊
2日目 5/19(火)	〔朝食〕 ニューヨークで話題のお店にみんなで朝食巡り ・Brooklyn Bagel & Coffee Company ・Café Grumpy ・Dominique Ansel Bakery 等 〔午前〕 市内観光 バッテリーパーク、金融街、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 等	ニューヨーク泊
3日目 5/20(水)	〔朝食〕 日本でも話題のお店にみんなで朝食巡り ・Clinton Street Baking Company ・Sarabeth's 等 〔終日〕 フリータイム オプションツアー お菓子作り体験 (おひとり様) 37,000円(予定) 調理器具で人気の「Sur La Table Cooking(予定)」に併設されているおしゃれなお料理教室で、ニューヨークおすすめのお菓子作り体験をしましょう!	ニューヨーク泊
4日目 5/21(木)	〔朝〕 空港へ 〔午前〕 ニューヨーク発 直行便または経由便にてホノルルへ → 〔午後〕 ホノルル着 → 着後ホテルへ	ホノルル泊
5日目 5/22(金)	〔朝食〕 ハワイで人気のお店にみんなで朝食巡り ・Café Kaila ・Eggs' n Things ・The Original Pancake House 等 〔終日〕 フリータイムを利用し人気のカフェ、雑貨めぐり オプションツアー 観光やマリンスポーツをご用意 ※1	ホノルル泊
6日目 5/23(土)	〔朝食〕 ハワイで人気のお店にみんなで朝食巡り ・Boots & Kim's Homestyle Kitchen ・Cinnamon's 等 〔終日〕 フリータイムを利用し人気のカフェ、雑貨めぐり オプションツアー 観光やマリンスポーツをご用意 ※1 〔夕食〕 市内レストランにてさよならパーティー	ホノルル泊
7日目 5/24(日)	〔午前〕 ホノルル発 直行便にて帰国の途へ(機内食)	機内泊
8日目 5/25(月)	〔午後〕 東京・成田着 空港にて解散。お疲れ様でした。	

※飛行機の発着時間は変更になる場合がございます。  
※お菓子作り体験は2日目になる場合がございます。その場合市内観光は3日目に行きます。

旅行代金(2人部屋) **368,000円** 添乗員同行・参加者が10名の場合 ※円高になった場合は金額を調整いたします

オプションツアー ※1) B級グルメと市内観光: 118ドル、パラセイルとバナナボート: 113ドルなど多数をご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

旅行費に含まれるもの… ◎航空運賃: 全行程エコノミークラス運賃。◎地上移動費: 視察・研修及び送迎のための専用バス料金。日本語ガイド料金。◎宿泊料金: 記載ホテルクラス2名様1室宿泊料金(税・サービス料含む)。◎食事料金: 日程表に記載された食事料金(朝食0回・昼食0回・夕食1回・機内食)。◎サービス料: ドライバー・レストラン・ガイドなど団体行動中のサービス料、チップ、税金。◎手荷物料金: 1人当たり23kg未満かつ3辺の和が158cm以内の手荷物2個。◎添乗員: 全行程弊社の社員が同行いたします。

旅行費に含まれないもの… ◎お一人部屋を使用される場合の追加料金(6泊付): 97,000円 ◎希望者のみ参加されるオプションツアー料金。◎個人的費用: 電話代、クリーニング代、飲食代など。◎超過手荷物料金: 旅行代金に含まれる航空手荷物規則を超える場合。◎旅券印紙代: 旅券をお持ちでない方、残存有効期間が帰国までない方(5年: 11,000円、10年: 16,000円)。◎海外旅行傷害保険料: 任意加入保険。◎空港税等: 約34,050円(成田空港使用料、現地空港諸税、航空保険料、燃油サーチャージ) ※現地空港諸税は為替レートにより増減します。◎燃費サーチャージは為替レート又は変動性の為、増減する場合がございます。◎各空港までの交通費。

手配: 株式会社 南海国際旅行

みなさんにご参加をお待ちしております!

参加希望の方は、お早めのお申し込みをお願いします。

申し込み締切  
2015年3月31日(火)

お申し込みは、電話又はホームページから。  
TEL 03-5722-0378  
HP <http://www.sanaegakuen.co.jp/activity/06.shtml>

# 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。

## TBS『いっぷく!』に出演しました!

TBS系列情報番組「いっぷく!の『先っちょ探偵まっすー』女性が好きカフェの最先端」のコーナーに出演しました。

**【番組情報】**  
番組名:『いっぷく!』(TBS系列全国28ネット)  
放送日時:2014年11月14日(金)  
8:00~9:55生放送



撮影スタッフの皆さんと

撮影風景

## 『KEY COFFEE SHOW 2014』

2014年10月23日~25日

2014年10月23日~25日までの3日間、アキバスクエアで開催された「KEY COFFEE SHOW 2014」の飲食店経営セミナーで講演を行いました。

考案した10種のカフェ風ケーキアレンジの展示コーナー。カードレシビを持って帰れます。



**【講演内容】**  
「明日から実行! 魅力あるメニュー開発のヒント」

たくさんの方々にご参加いただきました。

## 『高知県土佐市でカフェ開業セミナー』

2014年11月22日~23日

高知県土佐市より依頼を受け、地域を選ばず開業できる「カフェ」の開業のためのセミナー「カフェ開業、成功への第一歩」を開催しました。



人口1千人当たりの喫茶店数が全国ナンバー1の高知県。皆さん熱心に聞き入っていました。

カフェレシビの実習も行いました。

## みかん官能審査会

2014年11月9日

和歌山県有田市で開催された「みかん官能審査会」で審査員を務めてきました。たくさんのみかんを試食し審査させていただきました。また当日は有田みかんを使用したノエルアリダスイーツコンテストも行われました。



丹精込めて育てられたみかんはどれも最高の味でした。



有田みかんを使ったスイーツが10作品登場。

## 母校 日本女子大学

母校、日本女子大学のキャリア支援課のご依頼で、後輩の皆さんに向けてキャリアデザイン講座の講演を行いました。

授業科目:  
「ライフプランとキャリアデザイン」  
第10回目講義「社会人との対話」  
日時:11月25日(火)  
14:40~16:10 目白キャンパス



## カフェ&レストラン

旭屋出版が発行する「Cafe & Restaurant」では毎月、注目のカフェメニューやおすすめ食材、調理器具の紹介を連載しています。



### 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

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。「鎌倉で古民家カフェ」「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。

### 主な掲載内容

- 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、間取り図、メニュー写真、開店後の終始、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
- 発売日/2015年4月17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



2015年  
4月17日(金)  
発売!

# 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

▷ 桜あんマフィン&ジャパニーズハーブティー

● 3/28(土) C 講師:富田佐奈栄(学園長)

▷ ピンクバナナチーズケーキ&アイスラズベリーホイップティー

● 4/10(金) B ● 4/18(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

▷ ビーマンたっぷりドライカレー&レタスのチーズ風味サラダ

● 4/10(金) A ● 4/11(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 ● 3/10(火) AまたはC ● 4/23(木) B

▷ 紅茶のおいしい入れ方 ● 3/10(火) B ● 4/23(木) A

**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・レシビ・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。