

»PÂTISSIER
»CHEF
»CAFÉ

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
第1校舎／〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-25 第2校舎／〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-100-2
TEL. 048-644-9000(代)

東京ベルエポック製菓調理専門学校
〒134-0083 東京都江戸川区中葛西4-2-5 TEL. 03-5878-3397(代)

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
〒060-0001 札幌市中央区北1条西9丁目3-4 TEL. 011-261-0141(代)

赤堀製菓専門学校
〒171-0031 東京都豊島区目白3-1-31 TEL. 03-3953-2251(代)

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校／東京ベルエポック製菓調理専門学校
札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校／赤堀製菓専門学校



CAREER REPORT Vol.2

Belle époque & Akahori 同窓会キャリアレポート 2022

CONTENTS

- 発行にあたって
- 特集1／オリジナリティを追求する同窓生
- 特集2／オリジナリティを育てる卒業制作レポート
- 商品開発に携わる同窓生のご紹介
- コンテスト入賞報告
- 卒後支援プログラムのご紹介／同窓会実施報告





表紙写真について

Originality

オリジナリティが魅力を放つ！

忙しいけれど、毎日が楽しい。それはきっと、私たちが仕事でできているから。

学生時代の思い出で「卒業制作」をあげる卒業生が多くいます。

「自分で考えて、チャレンジしてみる。」経験がいまの仕事への向き合い方につながっているそうです。

忙しいけれど、自分らしく仕事ができている実感をかみしめながら…

競争が激しい飲食業界のなかで、どうすれば「お客様に選ばれる」ようになるのか？

インスタグラムなどSNSの話題づくりがもてはやされる飲食業界だが、

一過性の注目ではなく、長く愛されるためには確かなクオリティと「オリジナリティ」が必要。

飲食に向き合う様々な想いから個性的で魅力のある取り組みをはじめている卒業生を紹介します。



2021年度卒業制作
札幌ベルエボック製菓調理ウェディング専門学校
製菓・製パン・ショコラ科



制作者 佐野裕也・宮出育美・西田碧・熊谷杏美・佐々木竜弥・田村葉月

Récompense 大人の女性が好きそうな日本酒×チョコの組み合わせ
作品名とコンセプト The spice cookie…ワインやビールなどのお酒に合うクッキー、ドライトマトやチーズ、スパイスを使うことで大人向けのクッキーに。

bagel sandwich…30～40代のリッチな女性の休日のランチにぴったりなサンドイッチ。

特集1 Originality



オリジナリティを
追求する

同窓生

卒業後も、それぞれの目標をもって頑張っている同窓生。
そんな中でも今回は特に「オリジナリティ」を追求して
切磋琢磨している同窓生をご紹介します。
自分の経験を活かして、発酵の効果や活用法を発信している同窓生、
お寺で開いているカフェなど、それぞれが得意とする分野で差別化を図っています。
彼らが日々、どんな想いで仕事と向き合っているのかを特集しました。



Lecturer

「発酵王国 北海道」をめざして、
発酵の知識や魅力、
文化を広く伝えていきたいです。

PROFILE

発酵アミューズ代表 土方 夕暉さん
2017年 カフェ科卒業／
2018年 パティシエ夜間専攻科卒業 元教員

取り組んでいること

イベントや講座、メディアなどの活動を通じて、
発酵の効果や活用法を、発信しています。

体調維持のために甘酒を飲み続けたら、長年悩まされたじんましんが改善されたことで、発酵に興味を持ちました。食の大切さを広めたいと思い、教員を辞めてベルへ入学。学校と並行で東京へ発酵の勉強に通い、面白さに引き込まれていきました。外での学びをしっかり吸収できたのも、ベルで学んだ食の知識の土台があったから。講師活動もベルの学びのおかげで、とても奥行きと広がりがある内容を発信できていると感じます。情報過多の現代で「発酵はなぜ良いか」を正しく、わかりやすく伝えるには自らの知識やスキルを磨き続けることが大切。北海道を「発酵王国」にするため、道内の醸造家さんとの連携や、若い方へ北海道の発酵文化を継承する活動にも取り組んでいきたいです。

DATA 発酵食品研究所 hacco <https://hacco.co>

発酵文化の継承と、新しい発酵スタイルづくりを目指して活動しています。



Pâtissier

日本の美しさを伝えるために。
旬のフルーツでアート性の高い
ケーキをつくっています。

PROFILE

カフェコムサ 小山 彩楓さん
2018年 パティシエ科卒業

取り組んでいること

日本の四季や芸術を、フレッシュフルーツのケーキで表現!

私が働くカフェコムサでは「日本の食をアートする」をテーマに、日本の四季を感じる旬の国産フレッシュフルーツを使ったケーキを提供しています。古くから伝わる日本の絵画や伝統芸能、文化などを表現した、見た目のアート性が高いのも特徴です。フルーツの生産者さんの声も取り入れながら、日本のおいしさや美しさをケーキで伝えられるよう努めています。学生時代、製菓のコンテストに出たり、現場実習をしたり、たくさんのことに挑戦した経験が今に生きていると感じます。現在は、店長兼パティシエとして幅広い仕事を担当していますが、ベルでの学びのおかげで、最初からいろいろなことをまかせてもらえたんだと実感しています。

DATA 株式会社コムサ(カフェコムサ) <http://www.cafe-commeca.co.jp/>
■東京都渋谷区千駄ヶ谷4-10-8 Wing410 1F(本社所在地)
国産フレッシュフルーツを取り入れた、見た目も華やかなケーキが人気のカフェ。





夢に向かって、再進学。
お寺でカフェを開いています！

PROFILE ぼうず'n coffee オーナー 西澤 懿貴さん
2014年 カフェビジネス科卒業

大学卒業後、会社員として働いていました。しかし、自分のやりたいことを改めて考えたとき、「好きなお菓子作りをしたい」と思い、退職して東京ベルへ再進学。お菓子作りからコーヒーの知識や技術、料理、サービスと、全てを学ぶことができました。現在は、実家の祥雲寺というお寺でカフェを経営しています。ベルの店舗実習で学んだ、お店のオペレーションなどの経験が、開業時にとても役立ちましたね。コーヒーやお茶菓子を楽しめる、ちょっと変わった和の空間として、地元の方に愛されるようになりたいです。

取り組んでいること
池袋にある祥雲寺でカフェを経営。和の空間でコーヒーなどをご提供。

DATA ぼうず'n coffee <https://www.facebook.com/bozu.ncoffee/>
東京都豊島区池袋3-1-6 祥雲寺
赴きある和室でホットする時間を。お寺という仕事柄、営業日時は不定期。



那須という地域にこだわった、
おいしさをお届けしています。

PROFILE 株式会社Nasu Kome 代表取締役 高柳 美孝さん
2011年 カフェビジネス科卒業

ものづくりが好きで、実家が酪農・稻作農家だったことから、自分で何か事業ができるか模索していました。そんな時に東京ベルのカフェビジネス科を知り、「自分が知りたい答え以上のものがココにある!」と、それまで働いていた自動車業界を辞めて進学。今は栃木県で、那須のお米や生乳を使った、米粉パン、ソフトクリーム、焼き菓子などを製造・販売するお店を経営しています。ここにしかない味、想い、人など、商品の持つストーリーが大切になってくるこれから時代。私たちも「那須」に特化した商品づくりに、ますます取り組んでいきたいです。

取り組んでいること
自然豊かな那須のお米や生乳で、パンやスイーツを作っています。

DATA 那須のお米のパン屋さん <https://nasukomepan.com/>
那須店: 栃木県那須郡那須町高久丙1579-330
宝木店: 栃木県宇都宮市細谷町2601-6 アクロスプラザ宝木 とりせん内
イーストフードや乳化剤などを使わない、安心なお米パンを作っています。



スペシャルティコーヒーのおいしさを
地元・新座で広めていきたいです。

PROFILE コンドウコーヒースタンド 近藤 寛之さん
2015年 カフェ夜間部卒業

スペシャルティコーヒーとは、しっかり熟した果実だけを集めたことで今までのコーヒーのイメージを覆される程のフルーティで華やかな味わいを楽しむ最高品質のコーヒーです。開業して6年。このおいしさを楽しんではいいと思い、積み重ねた技術で一杯一杯、丁寧に淹れてご提供しています。お店ではコーヒーに合うスイーツなども販売しています。開業して気付いたことは、製菓や製パンなど在学時に学んだこと全てに、コーヒーの考えに応用できるヒントがあるということ。自分のやりたいことをレベルアップするために、他のジャンルも学べたのがベルで良かった点だと感じています。

取り組んでいること
競技会出場で技を磨きながら、おいしい抽出法を研究中。

DATA コンドウコーヒースタンド <https://www.instagram.com/kondocoffeestand/>
埼玉県新座市野火止5-11-54 カーサビアンカ101
スペシャルティコーヒー専門店。スペシャルティコーヒーをおいしく抽出する事を日々研究中。



お腹を満たすだけじゃなく、
脳を満たすための食体験を！

PROFILE PAT GOOD CAFFE 重信 光さん
2012年 パティシエ科卒業

20代の頃に夢に描いたカフェを、幼なじみと一緒に経営しています。目指しているのは、私たちが考える最高の「食体験」ができるカフェ。お客様から良い反応や声をもらった時、リピーターになってくださった時に、達成感ややりがいを感じます。いま取り組んでいるのは、スタッフ一人ひとりが輝ける働きやすい環境づくりです。「飲食業界だから」を理由にせず、今までの労働フローを変えていく。当店でも導入していますが、完全キャッシュレスなどでスタッフの負担を軽減して、業界全体の働きやすさに貢献したいです。



自分へのご褒美に、おみやげに。
24時間いつでも買えるスイーツ！

PROFILE OKASHI GAKU 今西 篤史さん
2012年 パティシエ科卒業

「OKASHI GAKU」話題の商品は、北海道産の新鮮な生クリーム使用のショートケーキなどを缶に詰めたスイーツ缶。遅い時間でもおいしいケーキを楽しんではいい。缶なら崩れにくく、持ち運びもしやすいのでは?といった思いから生まれた商品です。店舗前の自動販売機で24時間、気軽に手に入れられます。私は店長としてスイーツ缶の製造企画や新商品の開発、他店舗の事務作業なども担当。この仕事をしていて良かったと思うのは、お客様にケーキをお届けした時の笑顔と「ありがとう」の言葉をもらったときです。今後は自分の作ったもので、地域活性化などのお手伝いもしてみたいと思います。



働く人の短いお昼休みに、
ホットする時間を届けています。

PROFILE 株式会社SNC 秋津 茜さん
2008年 調理師科卒業

ベル卒業後は東京のレストランへ就職しましたが、祖父のリハビリテーションのために、作業療法士へと途中で職を変えました。しかし、夢を諦めることができず、再び飲食業へ。現在は、キッチンカーでお弁当販売をしています。お客様が短いお昼休みをゆっくりと過ごせるよう、お弁当は注文をいただいてから、遅くとも1分以内にご提供。職場で頑張っている皆さんの気持ちが少しでも和む時間を作りたいと思い、積極的に声掛けを行っています。ゆくゆくは、訪れた人がホットする時間をおくれるような家庭料理屋を開きたいですね。



スペシャルティコーヒーのおいしさを
地元・新座で広めていきたいです。

PROFILE コンドウコーヒースタンド 近藤 寛之さん
2015年 カフェ夜間部卒業

スペシャルティコーヒーとは、しっかり熟した果実だけを集めたことで今までのコーヒーのイメージを覆される程のフルーティで華やかな味わいを楽しむ最高品質のコーヒーです。開業して6年。このおいしさを楽しんではいいと思い、積み重ねた技術で一杯一杯、丁寧に淹れてご提供しています。お店ではコーヒーに合うスイーツなども販売しています。開業して気付いたことは、製菓や製パンなど在学時に学んだこと全てに、コーヒーの考えに応用できるヒントがあるということ。自分のやりたいことをレベルアップするために、他のジャンルも学べたのがベルで良かった点だと感じています。

取り組んでいること
競技会出場で技を磨きながら、おいしい抽出法を研究中。

DATA コンドウコーヒースタンド <https://www.instagram.com/kondocoffeestand/>
埼玉県新座市野火止5-11-54 カーサビアンカ101
スペシャルティコーヒー専門店。スペシャルティコーヒーをおいしく抽出する事を日々研究中。





特集2 オリジナリティを育てる **卒業制作** レポート *Report*

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 | スイーツ・フード実践科

12/21tue

卒業制作発表会

オリジナルのお茶スイーツに、
2年間の学びと思いを込めて。

株式会社宇治園さまのご協力で、今回の卒業制作レシピのテーマは「宇治園とのコラボ商品開発」に決定しました。学生は全3班各3名ずつに分かれ、さまざまな年代やシチュエーションを想定しながらコンセプトを作成。それをもとにオリジナルのスイーツレシピを考え、改良に改良を重ね、この日の完成披露に至りました。当日は各班20分ほどの持ち時間でプレゼン、審査員試食、質疑応答を実施。閉会式で審査員から講評をいただきました。

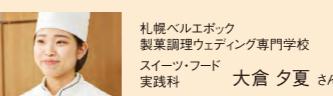
卒業制作の紹介(一例)



Concept

お茶好きな人が
手に取りたくなるようなお菓子
年代に関係なく、全てのお茶好きの方が味も
見た目も楽しめるスイーツを考案。

意見が対立しながらも、なんとかまとめ上げることができホッとしています。試行錯誤を重ね、お茶の味わいを最大限に生かすものができました。



札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校
スイーツ・フード
実践科 大倉 夕夏さん
(小樽双葉高校出身)

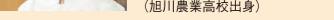


Concept

SNSを主体としている学生にお茶のおいしさを
普段では見ないものや新しいものを再ブーム!!
ブームのきっかけづくりを目指し、発信力のある
学生をターゲットにしたスイーツに。



レシピを一から考えるのは、本当に大変でした。アドバイスを参考に、お茶と他の素材との味わいの
バランスが絶妙なスイーツができたと思います!



札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校
スイーツ・フード
実践科 村岡 優花さん
(旭川農業高校出身)

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 | 製菓・調理師科

12/7tue

卒業制作発表会

2年間の学びの集大成は、
オリジナルのコース料理。

今年度のテーマは西洋料理をベースに、羽幌産甘エビ、北海道産牛丼、栗山町の特産品を使うこと。前菜、魚料理、肉料理、デザートに自由課題を入れた全5品のコースです。1グループ45分間の中で、料理提供とプレゼンテーションを実施。それぞれがアイデアを出し合い、試作と練習を重ね、この日に臨みました。



2/5 sat & 6 sun

ワンハートサービス

なごやかさと緊張の中、
コース料理をご提供。



お世話になった方や保護者、家族などを招き、卒業制作で発表したコース料理を、心を込めてご提供。学生たちは、厨房ではやや緊張の面持ちでしたが、ホールでお客様と顔をあわせると、なごやかな雰囲気に。楽しそうに料理を提供、説明する姿が印象的でした。食べる人と届ける人の、笑顔があふれる一日となりました。



卒業制作の紹介(一例)



Concept 北の国から

郷土料理や自然のイメージなどを取り入れ、新鮮な北海道の恵みを旅行者に伝えます。

前菜がなかなか決まらないなど、悩みは尽きませんでした。当日は全員が互いに声を掛け合って、一致団結できたと思います。全力を出しきれました!



審査員からのメッセージ



感謝の気持ちや人を大切にできる、
料理人を目指してください。

今村 裕之さま
北海道羽幌町 副町長

食に込める思いは、人それぞれ。卒業後は、食べる人の「一食への思い」を大切にできる人になってほしいと思います。おいしさはもちろん、サービスや雰囲気など何一つでも、お客様に印象を残せたら素敵ですね。学生の皆さんとは、羽幌町での校外授業でご縁ができました。今後も何かのきっかけで、町や食材のことを見出してくれたらうれしい限りです。

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 | カフェ科

2/1 tue

卒業制作発表会

コーヒーとスイーツ、
絶妙なペアリングを目指して。



卒業制作の紹介(一例)



Concept

しっかりとした甘さのあるお菓子と力強い味わいのあるコーヒー
ターゲットは30~40代の仕事帰りの女性。少量でも満足感あるお菓子と、甘さに負けない個性あるコーヒーの組み合わせを考案。

卒業制作を通して感じたことは、ニーズの把握とペアリングの難しさです。流行を読み取ること、素材の特性の理解の大切さを学びました。チームとしては、日が経つにつれてまとまつていった感があります。特に中間発表を境に、意見も活発になりました。一丸となって取り組めたのが成長した点だと思います。



東京ベルエポック製菓調理専門学校 | パティシエ科

1/27 thu

卒業制作発表会

「祝」をテーマに企画から販売まで。広い視野を取り入れた商品作り。

今回の卒業制作のテーマは「祝」。学生は各5~8名の計7チームに分かれて誕生日や結婚記念日、入学式など、「祝」に沿ったコンセプトを決め、商品の企画・作製に取り組みました。作製する内容は、テーマ、コンセプトに沿ったビエスモンテとアントルメの二種。ビエスモンテは、細工かチョコレート細工のどちらかを選択し、アントルメは、販売できるブチガトーに変換させることも視野に入れて、商品を考案しました。当日は4名の審査員を招待。各チームそれぞれが作成したパワーポイントを用いて、商品をプレゼンテーションしていました。製作する過程で出てきた問題点やその改善結果などを表し、完成品の披露となりました。



卒業制作の紹介(一例)



Concept 「Wedding」

ターゲットは30代前半。ビエスモンテ「Bridegroom(新郎)」はパートナーを生涯守っていく力強さを表現。アントルメ「Felicite(幸福)」は結婚する二人と式に参加する人々の幸せを願って。



東京ベルエポック製菓調理専門学校 | 調理師科

1/18 tue

卒業制作発表会

今まで学んだ全てのことを、日本料理に詰め込んで。

今回の卒業制作のテーマは「婚礼料理」です。縁起が良い食材として好まれている「鶴」を使い、前菜と焼き物を作製しました。発表会の目的は、日本料理を通じて基本的な技術を身に付けること。そして、技術・知識を活かしてテーマにあった創作料理を考え、過程で生じる問題や、その問題を解決する方法の発見を繰り返すことで、プロジェクトマネジメント力を身に付けることです。当日は3名の審査員をお招きして、試食の後、講評をいただきました。



審査員からのコメント

盛り付けや使用する食材のバランス、学生が考える中での創造性に富んでいたと感じます。多様性、新しいチャレンジと、コンセプトもしっかりと考へ、つくられていきましたね。ターゲットの設定を、さらに具体的にすると、もっとオリジナリティのある商品になったのではないかと思います。日本文化のことや食の背景についても、しっかりと勉強できています。今まで学んだことがきちんと發揮されていました。



フードアナリスト協会
里井 真由美さま

赤堀製菓専門学校 | カフェビジネス科

2/7 mon

卒業制作発表会

実際の販売を視野に入れたドリンクとスイーツを考案。

「株式会社ミカフェートで販売するドリンクとスイーツの開発」をテーマに、株式会社ミカフェートさまのご協力のもとに取り組んだ、今年度の卒業制作。1グループ20分間の持ち時間の中で、コーヒーの抽出・提供、スイーツの提供、プレゼンテーションまでを行いました。それぞれのグループで、まずはコンセプトやターゲットを設定。コーヒー豆の特徴を活かしたドリンクを考案して試作と練習を繰り返し、さらにドリンクにあうスイーツを考案しました。当日は、株式会社ミカフェートの川島良彰社長をはじめとした4名の審査員の方に、審査・講評をいただきました。



卒業制作の紹介



Concept 「疲れた身体を癒す」

ターゲットには30歳前後の働く全ての女性を設定。テイクアウトができることも視野に入れた、コーヒーとスパイスを使ったスイーツを作製しました。



埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 | パティシエ科・製菓衛生師科

2/8 tue

卒業制作発表会

地域活性化につながるスイーツを考案。

コロナ禍における、すごもり需要もあり、スイーツの需要は高まりを見せてきましたが、食を楽しむ観光は大きな打撃を受けたままで。そこで、日本各地にある地域の伝統文化や特産物などをスイーツを通じて伝えることで、新たな魅力の発見から地域活性につながるのではないかと考え、テーマを設定しました。学生は昔から語り継がれる話や風景、地域独特の食べ方、生産者ならではの調理方法などについて細かく調べた知識をもとに、地域を表現するケーキ、ヴェリーヌ、焼き菓子を考案しました。



卒業制作の紹介

Concept

「岐阜県飛騨市の伝統とお菓子～三寺まいりでの出会い～」

ターゲットを20代後半の飛騨市で出会い結婚した夫婦と設定。「良縁結ぶ恋ケーキ」と、地元で有名なお守りである「さるばほ」をモチーフにした「さるばほサブレ」を考案。



子どもの頃の作る楽しさが、今の私につながっています。



商品開発に携わる
同窓生のご紹介

アイデアを、どんどん形にして、
お客様にもっと幸せな瞬間を。

「パフェ、珈琲、酒、佐藤」岡元さんからお話を聞きました



味のコントラストが魅力の「焼き芋アーモンド」



パフェ、珈琲、酒、佐藤の人気定番メニュー。
(左から、「ショコラとマンゴー」、「豆と梅、ほうじ茶」、
「塩キャラメルとピスタチオ」、「季節のフルーツ」)

PROFILE | パフェ、珈琲、酒、佐藤
商品企画担当・店長 岡元 優子さん
2010年 バティシエ科卒業

「パフェは難しくて、楽しい」と話す岡元さん

私がバティシエを目指した原点は、子どもの頃、母と一緒に楽しくケーキ作りをした思い出なんです。ベルエポック卒業後は札幌市内の洋菓子店でお菓子の製造・販売の仕事につき、その後、接客も学んでみたいと思って飲食店で働きました。2019年、現在、働いている「パフェ、珈琲、酒、佐藤」へ入職し、再びお菓子作りの道へ。最初は本日のケーキを担当しており、自分が作ったものにお客様が喜んでくれるのがうれしかったんです。でも、パフェ担当の方が近くで美しいパフェを考え、作るのを見ていたら、「自分も看板商品を考えて、作ってみたい」という思いが高まりました。そんな折にオーナー夫妻が「やってみる?」と声を掛けてくれたことは、本当にラッキーだったと思います。

驚きとおいしさを味わえる、自ららしいパフェを。

佐藤では、2~3ヶ月ごとに季節の数量限定パフェを提供しています。商品企画の担当になり、たくさんのパフェを手掛けできましたが、一番の傑作は冬限定の「焼き芋アーモンド」ですね。さつまいもの濃い甘みやねっとりとした食感を引き立たせる食材として選んだのは、香ばしくパリッとしたアーモンド。アクセントにはレモンと黒豆を使用。見た目の美しさはもちろんですが、食べた時のおいしさや驚きといった、味の起承転結をとても大切にしました。できた時の達成感とお客様の笑顔を見た時のうれしさは、何物にも代えられません。パフェのアイデアは、いつも身近なところから。スーパー やコンビニなどの新商品は必ずチェックしますし、印象に残ったことはメモします。そこから生まれたアイデアをスタッフにもよく話します。みんなの意見にも耳を傾けながら、「自ららしいパフェ」を追求する。この仕事を通して学んだのは、商品を作る時に大切なのは、足し算より引き算だということ。自分で100%納得がいかなかったものは、やはり注文も鈍いです。成功と失敗、そこから得る学び。この繰り返しが、お客様を喜ばせることにつながるんだと思います。



ベールで学んだことを大切に、みんなが驚くものを作りたい。

ベールで学んで今に役立っていることに、あいさつと技術があります。あいさつは、人間関係の潤滑油。しっかりできることで、お客様はもちろん、スタッフ同士も気持ちよく働けます。当店は撮影が入ること多く、幅広い対応が求められます。そんな時に、ケーキ、焼き菓子、和菓子、パンと全ての基礎をベールで学んだおかげで、いろいろと応用がきき、とても助けられています。今でも当時の実習のレシピを引っ張り出して復習することがあるんですよ。今後の目標は、お客様があと驚くものを作ることです。シメパフェのコンセプトは、「最高だった一日のシメに食べるパフェ」。たくさんのアイデアを形にして、お客様に「最高な一日のシメ」をお届けしたいです。

DATA

パフェ、珈琲、酒、佐藤
札幌市中央区南2条西1丁目6-1 第3広和ビル1F
<http://pf-sato.com/>

札幌の夜の定番、シメパフェ文化をけん引する店舗の一つ。
ヌルドリップのコーヒーやお酒と、
甘く、贅沢な時が楽しめる。



コンテスト
入賞報告

2021ジャパン・
ケーキショー東京

藤島 江里
札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校 卒業生

石澤 香奈
札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校 卒業生

安孫子 あすみ
東京ベルエポック
製菓調理専門学校 卒業生

柴山 加奈子
東京ベルエポック
製菓調理専門学校 卒業生

国内産米粉を使った焼き菓子

審査員
特別賞

黒澤 直人
東京ベルエポック
製菓調理専門学校 卒業生



第14回
グラス(氷菓)を使った
アシエットデセール・
コンテスト

優勝

宮本 悠
東京ベルエポック
製菓調理専門学校 卒業生

2021年度
学生マジパン
コンテスト大会
モデリング部門

佐藤 美咲
札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校 在校生

モデリング部門
銅賞

松岡 楓
札幌ベルエポック
製菓調理ウェディング専門学校 在校生

J Career School
For JIKEI GROUP

「J Career School」から
同窓生限定特別講座のプレゼント!

逆境に負けない強さで羽ばたいている同窓生の皆さま
未来に向かってさらに羽ばたこう!

滋慶学園グループが新たに始めた同窓生・学生のためのオンライン型キャリアスクール
“J Career School”から同窓生限定特別講座のプレゼントのお知らせです。

さらに自分らしい未来のためにご活用頂ければと思います。

“J Career School”から**同窓生限定特別講座**のプレゼント! 自分らしく生き抜くための4つの力が学べる、身につく!

これからも直面するであろう社会や業界の変化の中で、
何を考え、どう行動するか。大切なのは、社会や業界の変化に
対応し、自ら未来を切り開いていく姿勢です。



J Career School For JIKEI GROUPとは…

滋慶学園グループの同窓生・学生のための特別なキャリアスクール。プラスの学び(IT/ビジネス)でスキルアップを応援します。オンラインなので、いつでもどこでも手間なく自分のペースで学べます!

特徴 1 同窓生のための無料講座や、特別価格講座をご提供!

特徴 2 誰一人取り残さない安心のサポート!

特徴 3 時代に合わせた多様な講座! 講座のラインナップは随時更新!

申込・受講方法 滋慶学園グループ限定の特別サイトをご確認ください!

<https://grad.jcschool.jp/>

新規登録後、受講したい講座のコース受講を選択し、「マイコース」よりご受講ください。

詳細は特別サイト内「新規登録・ログインはこちら」をご確認ください。

同窓会実施報告

東京ベルエポック製菓調理専門学校

実施日時／2021年8月27日(金)
開催時間／13:00～17:00
会場／東京ベルエポック製菓調理専門学校
対象学科／パティシエ科／パティシエ科II部／
パティシエ技術専攻科／スイーツ＆パン科／
パティシエ実践科／調理師科／
製菓調理師科／カフェビジネス科
■ ショコラの紹介とティスティング
講師：ファブリス・ダビドウ(ヴァローナ・ジャポン)
■ 肉を使用した料理
講師：泉田 直也(専任)・寺岡 孝恭(専任)
■ ラテアート講習会
講師：猪戸 翔太(卒業生)・中山 英明(卒業生)

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校

実施日時／2021年11月9日(火)
開催時間／13:00～16:30
会場／ZOOMを使用したオンライン開催
対象学科／パティシエ科／製菓衛生師科／
カフェ総合科1年制／調理師科
■ 技術講習会及び懇親会

赤堀製菓専門学校

実施日時／2021年11月9日(火)
開催時間／15:00～19:30
会場／赤堀製菓専門学校
対象学科／全学科

■ パティシエ スキルアップ講座 パン・デビス&ヴェール
特別講師：昆布智成さま(UN GRIAN)
■ パリスタ スキルアップ講座 ラテアート
特別講師：馬場健太さま(真夜中の12時)

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校

実施日時／2021年11月16日(火)
開催時間／17:00～20:00
会場／札幌ベルエポック製菓調理
ウェディング専門学校
対象学科／全学科
■ スキルアップ講座 ヴァローナジャポン株式会社エコール・ヴァローナ東京によるチョコレート講習会(ヴァローナ製品の紹介とティスティング)

