

taiwa

アカデミー・オブ・ホスピタリティ



# 同窓会報

発行所 学校法人大和学園  
 京都調理師専門学校  
 京都製菓技術専門学校  
 同窓会事務局  
 京都市中京区壬生御所ノ内町35  
 (四条通千本橋)  
 TEL(075)821-0681  
 編集・発行人 中嶋 茂・増田 真之  
 発行年月日 2008年11月1日

京都調理師専門学校 No.37 京都製菓技術専門学校 No.11

## 京都調理師専門学校同窓会創立40周年・京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年 「同窓会合同記念パーティー」を盛大に開催!!

2008年6月15日(日)11時30分～、ホテルグランヴィア京都3階「源氏の間」にて、京都調理師専門学校同窓会創立40周年、京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年を記念しまして、「同窓会合同記念パーティー」が盛大に開催されました。

当日は、同窓生をはじめ、ご来賓の方々、現・元教職員の方々と総勢568名という非常に盛大なパーティーとなりました。

記念パーティーでは、両校同窓会長やご来賓の方々のご挨拶をはじめ、学園創立時の様子から現在に至る「学校のあゆみ」の上映が行なわれ、学校の歴史を感じていただくとともに、生バンド演奏のなかたくさんの美味しい料理に舌鼓を打ちながら同窓生のみなさんが楽しんでおられる様子でした。

また、抽選大会では豪華な賞品が用意され、次々と読み上げられていく当選者に会場のみならず歓声が沸き、大いに盛り上がりました。パーティーでは幅広い年代の同窓生たちが友人や同級生との久しぶりの再会に盛り上がり、あちこちで思い出話や近況について話をする姿が見られ、まさに「大和」の名の通り、大きな人の和の広がりを感じられる素晴らしいパーティーとなりました。

これを機に、学校や両校同窓会がますます発展するように、同窓生の皆様のご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。



### 同窓会合同記念パーティーの 経費報告について

(各校長期計画事業基金より執行)

|            |            |
|------------|------------|
| 京都調理師専門学校  | 6,568,067円 |
| 京都製菓技術専門学校 | 3,032,459円 |
| 総額         | 9,601,126円 |





京都調理師専門学校同窓会  
会長  
中嶋 茂

**同窓会創立  
50周年に向け、  
さらなる発展を  
目指して**

晩秋の候、京都調理師専門学校同窓会会員の皆様におかれましてはますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は同窓会運営に対し、皆様の深いご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年6月15日は同窓会創立40周年記念パーティーにご多忙のなか多数の方々にご参加いただき、盛大に開催することができました。これもひとえに、会員の皆様の本会や母校に対する思いの強さの賜物と改めて御礼申し上げます。

当日は、ご参加いただきました会員の皆様がおいしいお料理を囲み、友人や恩師との学生時代の思い出話や近況について花を咲かせ、とても和やかに楽しい時間を過ごしていただけたのではないかと思います。

ところで、母校の近況を拝見しますと、2009年4月には「レストラフシミュレーション実習室」や「情報演習室」などの教育施設がリニューアルされるなど、年々母校が発展していることは同窓会員にとっても非常に嬉しく、誇りに感じます。

同窓会創立40周年が過ぎたばかりではありますが、私たちも母校の発展に負けないように、次の大きな節目である創立50周年に向けて、同窓会を盛り上げていかなければなりません。そのためには、これまでと同様に皆様のお力をお借りしたいと思っておりますので、よろしくお願ひ申し上げます。

最後にになりましたが、今後の皆様のますますのご健勝とご多幸を祈念し、挨拶とさせていただきます。



京都製菓技術専門学校同窓会  
会長  
増田 高之

**益々の同窓会の  
発展を願って**

紅葉の候、京都製菓技術専門学校同窓生のみなさまにおかれましては、ますますご活躍のこととお喜び申し上げます。

すでにご承知の通り、昨年京都製菓技術専門学校同窓会は大きな節目である創立10周年を迎えることができました。これもみなさまの日頃の同窓会運営に対し、深いご理解とご支援の賜物です。この場をお借りして改めて感謝申し上げます。

昨年の6月には、創立10周年を記念して、京都調理師専門学校同窓会と合同でホテルグランヴィア京都にて、合同記念パーティーを開催することができ、同窓生をはじめ当時の先生方など多くの方々にご出席いただきました。パーティーでは、学校のおゆみをVTRで拝見したり、豪華賞品抽選大会など、大変盛況のうちに終えることができ、私自身とても楽しい時間を過ごさせていただきました。

同窓会員数は本年4月で2,800名を超えました。母校は学習環境向上のためにカリキュラムの充実や実習・演習施設の改善などの発展を遂げています。同窓会も創立10周年を機にさらなる発展を目指し、同窓生のみなさまと一緒に盛り上げていきたいと思っております。

最後にになりましたが、同窓生のみなさまの今後のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

**学校長あいさつ**



学校法人 大和学園 理事長  
京都調理師専門学校  
京都製菓技術専門学校 校長  
田中 幸雄

**社会や産業界の期待に応える  
調理師・製菓衛生師養成を  
目指して**

秋も一段と深まる今日この頃、同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。

さて、近年のフードサービス産業界は、「フラインギング」と呼ばれる高級店・専門店をはじめ、めかじゅアル店舗の一般店の出現、製菓業界においては従来の洋菓子専門店やホテルベーカーリーをはじめカフェやレストラン・デザート、チョコレート専門店など業態が多様化し、人材ニーズの高度化、専門化、グローバル化が急速に進んでいます。

また、食品の衛生・安全をはじめ産地偽装などの問題が頻発しており、正しい知識とモラルをもった調理師・製菓衛生師への社会的要請が一層強まっています。

こうしたなか、本校は4月に実践的な調理・製菓やサービスがシミュレーションできる最新の厨房設備による「レストラフ実習室」・「ダイニングルーム」・「SIZAK」(京都調理師専門学校内)と「デザート・カフェ」演習室「カフエ」(京都製菓技術専門学校内)を新設しました。他のどこにもない理想的な教育施設を大いに活用して、産業界の期待に応え、高い評価を受けるために、今後も出口重視のカリキュラムや細分化されたコース別実習、シミュレーション型の独自の教育メソッドによる職業教育を行っていきたく存じます。

同窓生の皆様におかれましては、母校発展のために今後とも温かいご支援を賜りますようお願い申し上げますとともに、同窓生の皆様のさらなるご活躍とご健康をお祈りいたします。

**◆2009年度 京都調理師専門学校同窓会 紙上総会**

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2009年度の事業計画(案)および収支予算(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

**<2008年度事業報告>**

1. 会報の発行…2008年度の会報は、京都製菓技術専門学校と合同作成で第36号となり、2008年4月中旬に発行し、会員に送付しました。主な内容は、「同窓会創立合同記念パーティー開催案内」「同窓生・母校の近況紹介」などです。
2. 総会の開催…2008年度は紙上総会とし、会報に同封した総会資料において、説明・確認をもって総会としました。主な内容は、「2007年度事業報告」「2007年度決算報告」「長期計画事業基金」「2008年度事業計画(案)」「2008年度収支予算(案)」「同窓会役員改選(案)」です。
3. 記念事業の報告…2008年度は本会創立40周年を迎えたため、京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年記念事業と合同で、2008年6月15日(日)11時30分～14時00分にホテルグランヴィア京都3階「源氏の間」にて、「同窓会合同記念パーティー」を開催しました。また、経費(6,568,667円)は「長期計画事業基金」より執行いたしました。
4. 長期計画事業基金の積立…2008年度予算より、500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

**<2008年度決算報告>**

**【収入】**

| 費目    | 予算額       | 執行額       |
|-------|-----------|-----------|
| 会費    | 1,884,000 | 1,866,000 |
| 販売収入  | 0         | 0         |
| 雑収入   | 1,000     | 1,137     |
| 前年度繰越 | 654,054   | 654,054   |
| 計     | 2,539,054 | 2,521,191 |

**【支出】**

| 費目    | 予算額       | 執行額       |
|-------|-----------|-----------|
| 総会費   | 0         | 0         |
| 行事費   | 1,465,531 | 1,622,973 |
| 会議費   | 36,000    | 14,588    |
| 慶弔費   | 20,000    | 20,000    |
| 事務諸費  | 10,000    | 4,096     |
| 積立金   | 500,000   | 500,000   |
| 次年度繰越 | 507,523   | 359,535   |
| 計     | 2,539,054 | 2,521,191 |

**<2009年度事業計画(案)>**

1. 会報の発行  
2009年度の会報は、京都製菓技術専門学校と合同作成で第37号となり、2009年11月上旬に発行し、会員に送付いたします。主な内容は、「同窓会創立合同記念パーティー開催報告」「同窓生・母校の近況紹介」などです。
2. 総会の開催  
2009年度は紙上総会とし、会報(本紙)にて説明・確認をもって総会といたします。主な内容は、「2008年度事業報告」「2008年度決算報告」「長期計画事業基金」「2009年度事業計画(案)」「2009年度収支予算(案)」です。
3. 長期計画事業基金の積立  
2009年度予算より、300,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

**<2009年度収支予算(案)>**

**【収入】**

| 費目    | 前年度       | 本年度       |
|-------|-----------|-----------|
| 会費    | 1,884,000 | 1,656,000 |
| 販売収入  | 0         | 0         |
| 雑収入   | 1,000     | 1,000     |
| 前年度繰越 | 654,054   | 359,535   |
| 計     | 2,539,054 | 2,016,535 |

**【支出】**

| 費目    | 前年度       | 本年度       |
|-------|-----------|-----------|
| 総会費   | 0         | 0         |
| 行事費   | 1,465,531 | 1,510,706 |
| 会議費   | 36,000    | 32,000    |
| 慶弔費   | 20,000    | 20,000    |
| 事務諸費  | 10,000    | 10,000    |
| 積立金   | 500,000   | 300,000   |
| 次年度繰越 | 507,523   | 143,829   |
| 計     | 2,539,054 | 2,016,535 |



# 施設リニューアル

今年4月、京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の各施設がリニューアルしました。

## レストランシミュレーション実習室 レストラン「SUZAK」(京都調理師専門学校 地階)



### レストラン「SUZAK」の名称について

京都調理師専門学校東側を南北に通る「千本通」は平安京の時代には「朱雀大路」と呼ばれた歴史ある道。また「朱雀大路」の名称の由来となった「朱雀」は、南方を守護する中国の伝説上の神獣です。近くの二条駅を中心とする一帯は「朱雀地域」と呼ばれ、平安京の面影を色濃く残しています。「SUZAK」は、長い歴史を持つ京都への敬意と、地域に愛される学校づくりへの思いを込めて、名づけられました。

### ①「レストランシミュレーション実習室」

最新の厨房機器・設備を採用したレストランシミュレーション実習室。ガラス張りのオープンキッチンとなっており、ステージ照明としてリニューアルしました。

### ②「レストランホール「SUZAK」

本物の高級レストランのような演習室。全面リニューアルにより一層洗練された空間に生まれ変わりました。レストランからガラス越しに厨房内が見えます。

### ③「レストランエントランス」

## デザート・カフェ演習室 カフェ「T's」(京都製菓技術専門学校 1階)



### カフェ「T's」の名称について

都会のカフェやパティスリー・ブティックをイメージしたカフェ「T's」は、大和学園の頭文字「T」をとり、「大和学園のカフェ」という意味で名づけられました。また、T'sのロゴマークはスタイリッシュなカフェにふさわしいシャープなデザインで、エントランスから店内の雰囲気イメージさせるものに、T'sの星の赤色は、製菓校のイメージカラー、そしてこの演習室で学ぶ学生の希望に満ちた情熱の色を表現しました。

### ①「カフェ「T's」

カフェには欠かせないエスプレッソマシンをはじめ、最新の調理器具を完備したデザート・カフェ演習室。高級「パティスリー・ブティック」をイメージしたデザインにもこだわりました。

### ②「イートインコーナー」

授業前後も楽し、おしゃべりな授業を聴きながら、お菓子を食べたり、ドリンクをおいしく、楽しい一時間が過ごせます。

### ③「ショーケース」

## 情報演習室(京調校・製菓校共用施設)

(京都調理師専門学校 1階)



### 情報演習室

国内・国外のお料理やお菓子、食文化に関する情報が豊富。DVDやインターネットも自由に閲覧することができます。リニューアルにより学習スペースの拡大、パソコンの増設など、より一層学びやすい施設となりました。

## ◆2009年度 京都製菓技術専門学校同窓会 紙上総会

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2009年度の事業計画(案)および収支予算(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

### <2008年度事業報告>

1. 会報の発行 - 2008年度の会報は、京都調理師専門学校と合同作成で第10号となり、2008年4月中旬に発行し、会員に送付しました。主な内容は、「同窓会創立10周年記念パーティー開催案内」「同窓生・母校の近況紹介」などです。
2. 総会の開催 - 2008年度は紙上総会とし、会報に同封した総会資料において、説明・確認をもって総会としました。主な内容は、「2007年度事業報告」「2007年度決算報告」「長期計画事業基金」「2008年度事業計画(案)」「2008年度収支予算(案)」「同窓会役員改選(案)」です。
3. 記念事業の報告 - 2008年度は、本会創立10周年を迎えたため、京都調理師専門学校同窓会創立40周年記念事業と合同で、2008年6月15日(日)11時30分～14時00分にホテルグランヴィア京都3階「源氏の間」にて、「同窓会合同記念パーティー」を開催しました。また、経費(3,032,459円)は「長期計画事業基金」より執行いたしました。
4. 長期計画事業基金の積立 - 2008年度予算より、1,500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

### <2008年度決算報告>

| 【収入】  |           |           |       | 【支出】      |           |  |  |
|-------|-----------|-----------|-------|-----------|-----------|--|--|
| 費目    | 予算額       | 執行額       | 費目    | 予算額       | 執行額       |  |  |
| 会費    | 1,416,000 | 1,416,000 | 総会費   | 0         | 0         |  |  |
| 販売収入  | 0         | 0         | 行事費   | 282,860   | 308,127   |  |  |
| 雑収入   | 1,000     | 1,957     | 会議費   | 20,000    | 0         |  |  |
| 前年度繰越 | 753,371   | 753,371   | 慶弔費   | 10,000    | 10,000    |  |  |
| 計     | 2,170,371 | 2,171,328 | 事務経費  | 8,000     | 8,025     |  |  |
|       |           |           | 積立金   | 1,500,000 | 1,500,000 |  |  |
|       |           |           | 次年度繰越 | 349,511   | 347,176   |  |  |
|       |           |           | 計     | 2,170,371 | 2,171,328 |  |  |

### <2009年度事業計画(案)>

1. 会報の発行 - 2009年度の会報は、京都調理師専門学校と合同作成で第11号となり、2009年11月上旬に発行し、会員に送付いたします。主な内容は、「同窓会創立10周年記念パーティー開催報告」「同窓生・母校の近況紹介」などです。
2. 総会の開催 - 2009年度は紙上総会とし、会報(本紙)にて説明・確認をもって総会といたします。主な内容は、「2008年度事業報告」「2008年度決算報告」「長期計画事業基金」「2009年度事業計画(案)」「2009年度収支予算(案)」です。
3. 長期計画事業基金の積立 - 2009年度予算より、1,000,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

### <2009年度収支予算(案)>

| 【収入】  |           |           |       | 【支出】      |           |  |  |
|-------|-----------|-----------|-------|-----------|-----------|--|--|
| 費目    | 前年度       | 本年度       | 費目    | 前年度       | 本年度       |  |  |
| 会費    | 1,416,000 | 1,236,000 | 総会費   | 0         | 0         |  |  |
| 販売収入  | 0         | 0         | 行事費   | 282,860   | 289,615   |  |  |
| 雑収入   | 1,000     | 1,000     | 会議費   | 20,000    | 20,000    |  |  |
| 前年度繰越 | 753,371   | 347,176   | 慶弔費   | 10,000    | 10,000    |  |  |
| 計     | 2,170,371 | 1,584,176 | 事務経費  | 8,000     | 8,000     |  |  |
|       |           |           | 積立金   | 1,500,000 | 1,000,000 |  |  |
|       |           |           | 次年度繰越 | 349,511   | 256,561   |  |  |
|       |           |           | 計     | 2,170,371 | 1,584,176 |  |  |



# 同・窓・生・紹・介

**京都調理師専門学校 同窓生**  
**中井 雅之 さん** (1992年京都調理師専門学校調理師科卒業)  
**和風屋 えん 店主**  
 京都府宇治市五ヶ庄折坂21-66  
 TEL 0774-31-8476



中井さんは、1992年に調理師科を卒業されてから、祇園のフランス料理店で約4年間、その後、元々和食に興味があり、自身の料理の幅を広げるためにも四條木町にある「前田豊三郎商店」で約10年間勤務されました。地元には食事するお店がなく、自分の作った料理で会話が弾み、喜んでもらえるという思いで、2007年12月に地元・宇治市に「和風屋 えん」を開業されました。

店内はとても温かみのある落ち着いた雰囲気、カウンターにはたくさんのお酒が並び、お料理は和洋折衷で、日替わりメニューも豊富でこれまでの経験を活かされた内容です。中井さんが、地元にごだわったのは立地だけでなく、食材なども近所の鮮魚店や青果店から仕入れ、地元の方とのつながりを非常に大切にされ、お店の名前には「縁」の意味も込められているそうです。

開店当初は、自分の作った料理が受け入れてもらえるか、市街地の料理に関する情報が入ってこないことなどに不安をお持ちだったそうですが、「成功できる」という強い信念を持ち、調理業界で活躍する同窓生ともいろいろと情報交換をしながら、今では地元の方々から「おいしい」と賞賛いただけるお店となり、お客様の言葉が中井さんの励みになっているそうです。



最後に調理業界で活躍する同窓生へ「いつまでも料理の仕事を楽しんでいきましょう」とのメッセージをいただきました。

**京都製菓技術専門学校 同窓生**  
**福原 静 さん** (2000年京都製菓技術専門学校製菓技術科卒業)  
**カフェ むうじゅ オーナー**  
 京都市右京区嵯峨二尊院門前善光寺山町16-2  
 TEL 075-881-7526



福原さんは、高校時代の洋食レストランでのアルバイトがきっかけで、食に関心をもたれ、短大卒業後に製菓の道に、2000年に製菓技術科を卒業され、名古屋・京都の洋菓子店・カフェにて製造・販売・メニュー構成など約8年間の経験の後、2008年4月に嵯峨嵐山にカフェ「むうじゅ」をオープン。お店の名前は、インドで縁起の良い樹とされている「無憂樹(むゆうじゅ)」から名付けたとのこと。

専門学校入学当初は、お店を経営できたらいいな、という程度だったそうですが、現場で様々なことを経験していくうちに、多くの方々に自分のカフェで自分のお菓子を食べて欲しいという気持ちが強くなってこられたそうです。

オープンするまでは、特に不安は感じなかったとのことですが、店舗設計、オリジナル菓子の開発、器の調達など、すべてお一人で準備されていたのを苦芬話としてお話をしていました。そのような経験があったからこそ、お客様の笑顔を見たり、お褒めの言葉をいただいたり、リピーターが増えた時は何よりも嬉しくやがたいとされているとお話されていました。

今後は、テイクアウト商品やネット販売にも力を入れていきたいと楽しそうにお話されているのも印象的でした。

同窓生のみなさんには「自分にもできる、思いは叶う、という気持ちをもってやりたいことを継続して力をつけていくことが大事なので、頑張ってください」とのお言葉をいただきました。



## 同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など同窓生間の情報共有・情報交換の場としてご活用ください。

京都調理師専門学校同窓会HP

**IDおよびパスワードについて**

ID: 本会報が入っており封筒の宛名下の番号  
 パスワード: 京調校同窓生→kyocho  
 製菓校同窓生→seika

HP上で好きなパスワードに変更可能です。

taiwa OB-OG ネットワーク管理システム

● 京都調理師専門学校同窓会HPアドレス: <http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/index.cfm> 京調校OB-OG 検索

● 京都製菓技術専門学校同窓会HPアドレス: <http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai/index.cfm> 製菓校OB-OG 検索

## クラブ・ドラングジュ購読のご案内



1951年創刊という長い歴史を持つ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブ・ドラングジュ」を毎月1回発行しております。購読を希望される方は、同封のハガキにてお申込みください。後日、事務局よりご連絡いたします。

内 容: 母校講師によるお料理とお菓子、今月の家庭料理  
 16品目、エッセイ、京都のグルメ情報  
 形 態: A4サイズ フルカラー 全28ページ  
 購読料: 1,050円/冊(年間購読の場合は特典あり)

## 日本調理師会からのご案内

当会は調理師の資質の向上、技術の研鑽を目的として設立された全国組織です。京都府支部は、厚生労働省から委託された調理技術指導員の育成、調理師健康教育などの講習会の実施や、会員の方々の調理技術審査、調理技術検定試験に関する案内、料理研修会の案内など、調理師に必要な各種の情報を提供しております。また、会員に対しては料理研修会の受講費用を奨励するなど、調理師の方々の生涯学習に対する支援をしています。調理師免許をお持ちの方ならどなたでも入会できます。是非ご入会いただき、調理師交流の場としてご活用ください。

<お問い合わせ先>  
**(社)日本調理師会京都府支部事務局**  
 〒604-8872 京都市中京区四条通千本角  
 TEL 075-841-0191 担当: 飯

## 同窓会事務局からお願い

同窓生のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆さまのお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますようお願いいたします。