

新キャンパスの姿が徐々に明らかに!!

調理・製菓の新キャンパス建設がスタート



新キャンパス外観イメージ図

2018年に京都・太秦の地で開設を予定している調理・製菓の新キャンパスの建設工事が10月よりスタートしました。約1年をかけた大掛かりな工事となります。製菓・製パンを学ぶ最良の環境、そして世界に誇れる新キャンパスの開設をめざします。

また、開設に先立ち、この9月に右京区役所、太秦病院、京都学園大学の4者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結しました。締結記念イベントでは、右京区特産「水尾のゆず」を使用した焼き菓子を販売し、住民の方々との交流も行われました。

引き続き、卒業生の皆さまからのご協力もいただきながら、にぎわいを創出するまちづくりに貢献し、地域に愛される学校づくりに取り組みます。

教育の要。実習施設の最新パースをご紹介。



SHOP & CAFE



洋菓子実習室

※施設設備は開設予定のイメージ図です。

2年制各学科の学生が中心になって運営する「SHOP & CAFE」。ショップやカフェスペースを拡大し、実際の現場と同じ設備で「店舗運営実習」を実施します。

また、実習店舗でのオペレーションを通じ、コストコントロールやマーケティング、接客など、「繁盛店」の運営に必要な全ての工程に精通した人材を養成し、地域や業界の発展に貢献します。

卒業生の活躍 Pick Up!!



全国製菓衛生師養成施設技術コンクールで総合優勝!!



第8回全国製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会 洋菓子部門 厚生労働大臣賞(総合1位)

塙本 みゆきさん
2016年
パティスリー・ショコラ上級科卒業
勤務先／パティスリーリッチフィールド

製菓衛生師を目指す学生たちが集まる「全国製菓衛生師養成施設技術コンクール」で、塙本みゆきさんが在校時に厚生労働大臣賞を受賞! フランス語で希望を意味する「Espoir」がテーマの作品は、オレンジをサンドした紅茶味のスポンジに、大好きなクルミとチョコレートをトッピング「ボール状のチョコレートでみなぎる希望を表現しました」と塙本さん。2年間の学びの成果を輝かしい形で披露しました。この春、憧れだった「パティスリーリッチフィールド」に就職し、人を幸せにするパティシエになるべく日々腕を磨いています。

ヌーベルパティスリー マジパン細工部門で金賞受賞!



第13回ヌーベルパティスリー
技術コンテスト
マジパン細工部門 金賞

今池 亜依さん
2015年
パティスリー・ショコラ上級科卒業
勤務先／株式会社クラブハリエ

関西で活躍する若手の技術向上などを目的とした「ヌーベルパティスリー技術コンテスト」。現在、「株式会社クラブハリエ」に在籍する今池亜依さんが、マジパン細工部門で金賞を受賞しました。今大会のテーマ“星座”を、12星座全てをたどることで表現。「色の表現が難しく、特に寒色を出すのに苦労しました。また職場の先輩から熱心な指導を受けていたので、受賞の喜びは一段と大きかったです」と今池さん。更なるチャレンジは、全国のトップパティシエたちが集まる「ジャパン・ケーキショー」。自身が興味のある飴細工部門での優勝を目指します。

ご挨拶

学校法人 大和学園
理事長 田中 誠二

山ノ内新キャンパス=「ホスピタリティ創学拠点」で、新たなおもてなしの人づくり・まちづくりを

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申しあげます。

さて、2018年4月開設予定の山ノ内新キャンパスの建設工事が、いよいよこの10月から開始されました。栄養・調理・製菓分野を集約する「ホスピタリティ創学拠点」となる新キャンパスでは、繁盛店を切り盛りできるすべての工程に精通した店舗運営のスペシャリスト

を養成することで、新たなおもてなしの人づくり・まちづくりを推進します。

ここで忘れてはならないことは、この最新の設備を備えた新キャンパスは、あくまでも人づくりのためのステージであり、舞台装置であるということです。いくら最先端の新しい設備を活用して優れた製品を製造しても、「人をおもてなしする気持ち」に欠けるものであれば、お菓子やパン、スイーツを召し上がるお客様に幸福感を与えることはできません。

「人が人をつくる」という教育の枠組みにおいて、学園の建学の精神にある「人の和の広がりを大きくする」を具現化し、企業の成長や社会の発展に貢献できる「中核的専門人材」を育成するため、今後も継続して、教職員の資質の向上に邁進する所存でございます。どうか同窓生の皆様におかれましても、本校卒業生の就労現場における人材育成に対しまして、格別のご協力を賜りますよう、よろしくお願ひいたします。

最後に同窓生の皆様の今後ますますのご活躍をご多幸をお祈りするとともに、今後も学園ならびに母校の発展と成長に期待とご支援を賜りますよう、心よりお願い申しあげます。

京都製菓技術専門学校
校長 関島 孝宏

学生による「SHOP&CAFE」の運営を通して、ホスピタリティ精神に根差した製菓技術・接客技能の習得を

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。

新キャンパスのオープンを1年半後にひかえ、本校では昨年秋より2年制各学科の学生が、「SHOP&CAFE」を運営しています。オープン以来、洋菓子・和菓子・パン・カフェを問わず、大盛況の日々が続いております。地域の方々とふれあいながら、臨場感にあふれた実践的な店舗実習を展開し、学生はホスピタリティ精神に根差した製菓技術・接客技能を着実に習得しています。現キャンパスの思い出を懐かしむよい機会として、卒業生の方にご来店いただければと存じます。

また毎年2月には、全学科をあげてtaiwaスイーツコレクションを開催し、学生が地域の方々との関わりをいっそう密にすることで、着実に実践力を身につけています。

最後に、同窓生の皆様の今後ますますのご活躍をご多幸を、心よりお祈り申しあげるとともに、母校に対しまして、より一層のご支援を賜りますよう、よろしくお願ひ申しあげます。

京都製菓技術専門学校
同窓会長 丹生屋 栄人

同窓会創立20周年行事への参加のお声掛けとSNSを活用した同窓会ネットワークの拡大を

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお喜び申しあげます。新キャンパスの建設工事がいよいよ始まり、2018年の開設に向けて、完成をたいへん楽しみしております。

さて本校同窓会には、今年度も約220名の新会員をお迎えいたしました。同窓生の皆様に本校の最新の情報を提供するため、大和学園HPのOB・OGサイトにおいて、求人情報の掲載のみならず、「フェイスブック」や「ツイッター」といったSNSツールが準備されています。

会員の皆様方同士が気軽に交流できるコミュニティとしてぜひ同窓生の皆様方にご活用いただき、同窓会ネットワークを拡大していただくとともに、2年後に開催いたします「同窓会創立20周年記念行事」の参加につきまして、同窓生のお友達へのお声掛けのほど、よろしくお願ひいたします。

末筆となりますが、同窓生の皆様方のますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ご挨拶とさせていただきます。

2016年度 同窓会紙上総会

2015年度 事業報告

1.会報の発行

2015年度の会報(第17号)は、京都調理師専門学校と分冊、本校単独にて作成、2015年10月20日に発行し、会員に送付しました。

2.総会の開催

2015年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。

主な内容は以下の通りです。

●2014年度事業報告

<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>

●2014年度決算報告

●2015年度事業計画(案)

<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>

●2015年度収支予算(案)

2015年度 決算報告

単位 円

区分/項目	費 用	予算額	実績額
収 入	会 費	1,768,000	1,760,000
	販 売 収 入	0	0
	雑 収 入	400	248
	前年度継越	275,452	275,452
計		2,043,852	2,035,700
支 出	会 費	0	0
	行 事 費	608,000	578,519
	会 員 費	18,500	7,120
	慶 弔 費	20,000	10,000
	事 務 諸 費	39,500	2,631
	積 立 金	1,000,000	1,000,000
	次年度継越	357,852	437,430
計		2,043,852	2,035,700

2016年度 事業計画(案)

単位 円

1.会報の発行

2016年度の会報は、引き続き京都調理師専門学校と分冊・単独作成にて、第18号として2016年10月中旬に発行し、会員に送付いたします。

2.総会の開催

2016年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。

主な内容は以下の通りです。

●2015年度事業報告

●2015年度決算報告

●2016年度事業計画(案)

<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>

●2016年度収支予算(案)

<同窓会役員の改選(案)>

2016年度 収支予算(案)

単位 円

区分/項目	費 用	前年度予算額	本年度予算額
収 入	会 費	1,768,000	1,752,000
	販 売 収 入	0	0
	雑 収 入	400	400
	前年度継越	275,452	437,430
計		2,043,852	2,189,830
支 出	会 費	0	0
	行 事 費	608,000	638,000
	会 員 費	18,500	20,500
	慶 弔 費	20,000	10,000
	事 務 諸 費	39,500	39,500
	積 立 金	1,000,000	1,000,000
	次年度継越	357,852	481,830
計		2,043,852	2,189,830

京都製菓技術専門学校
同窓会役員改選(案)

役職名	氏名
会 長	丹生屋 栄人
副 会 長	野村 麻記
副 会 長	寒山 理加
理 事	中井 翁唐
理 事	塙 哲代
理 事	尾崎 卓哉
監 事	中澤 サヤカ
監 事	木村 有紀子
顧 問	関島 孝宏

3.長期計画事業基金の積立

2016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。

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。2016年度事業計画(案)・収支予算(案)・同窓会役員改選(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。

卒業後のご変更はございませんか?

◆同封ハガキでご連絡をいただく場合

同窓生データ変更届欄にご記入の上、ご返送ください。

◆WEBでご連絡をいただく場合 ◆お電話・メールでご連絡を

いただく場合 075-821-0681
調理 OBOG

chokaobog@taiwa.ac.jp

お名前(フリガナ)・卒業校・変更内容を

教えてください。

WEB用



メール用



教職員募集

～あなたのキャリアを後輩たちに～

- 洋菓子 製菓実習教員(常勤)
- 製パン 製菓実習教員(常勤)
- 製菓実習助手(常勤)

詳しくはホームページに掲載しております。
まずはお問い合わせください!

問い合わせ先:075-241-0891
saiyo@taiwa.ac.jp

大和学園 法人事務局
人材開発グループ



大和学園 採用 検索



京都製菓の学生が お店を運営中!

-Shop & Café-

2014年に一般公開となった実習「SHOP & CAFÉ実践」。一般のお客様を対象とし、日替わりでパティスリー・ベーカリー・和菓子処・カフェを営業。今やどのお店も、開店時には行列ができるほどの好評を博しています。卒業生の皆様も、学生を支える先生たちへの応援、そして、後輩たちを育てるつもりで、ぜひ一度SHOP & CAFÉにお越しください。



学生はお店そのものを経験することで実習を超えた「実践力」を身につけます。アンケートでも、商品・接客の評価・要望だけでなく、学生の成長の糧となる言葉を数多く頂戴します。



製菓校1階の「T's」。SHOPとしての機能とCAFEとしての機能を併せ持ち、ショーケースを備えたカウンターやイートイン施設、エスプレッソマシンなど充実の設備の中でおもてなし。



製造から接客・販売・提供、そして看板やポップなどのお店づくりも学生が行います。日々皆で話し合いながら、1年を通して「お客様にとってよりよい店舗作り」を目指します。

営業日: 平日 月~金 *日替わり営業
営業時間: パティスリー・和菓子・パン(テイクアウト) 13:30~17:00
カフェ(イートイン) 13:15~16:15(ラストオーダー15:45)
※数に限りがあるため、営業時間より早く終了となる場合がございます
価格: 100円~300円
場所: 製菓校1F T'sカフェ・京調校2F カフェ

月曜日…和菓子 火曜日…洋菓子
水曜日…パン 木曜日…洋菓子 金曜日…カフェ

◆今後のスケジュール・メニューはこちら
<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/shop/>



2016年10月 カレンダー						
日	月	火	水	木	金	土
	16	17	18	19	20	21
23/30	24/31	25	26	27	28	29

2016年11月 カレンダー						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

taiwa

スイーツコレクション2016 Taiwa Magic ～お菓子の魔法に包まれて～

2016年2月11日、学生によるお菓子とパンの祭典「taiwaスイーツコレクション2016」を開催しました。このイベントは、上級科(2年制)の学生にとって、1年間の「SHOP & CAFÉ実践」で培った実践力とホスピタリティ精神を披露する集大成となる場です。今年は、パティスリー・ショコラ、カフェ、ベーカリー、和菓子処の7店舗を運営し、学生が考案した60種以上の商品を製造・販売しました。オープン前には京調校会場で約100名、製菓校会場で約350名の行列ができるなど、1日の総来場者数は何と2,201名! 昨年は想定以上の来場者に一時販売を停止する事態も発生しましたが、本年は滞りなくイベントを終えることができました。

また同日開催で、書類審査を突破した12名(洋菓子8名、和菓子4名)の学生作品を展示する「第9回taiwaスイーツコンクール」も実施。審査員として一流ホテルや人気洋菓子店、老舗和菓子店の方々をお招きしました。憧れの現場の第一線で活躍する審査員の方々からのお言葉に学生たちは達成感と喜びを感じ、一層気が引き締まったようでした。

当日の様子▶ <http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/blog/news/14006/>



熱気あふれる青春の1ページをご見学に、
またこれから製菓業界へと羽ばたく学生の応援にぜひお越しください。

第10回taiwaスイーツコンクール
2016年11月19日(土)開催予定

taiwaスイーツコレクション 2017
2017年2月11日(土・祝)開催予定

大和学園の
情報誌



クラブ・ドランジュ購読 のご案内

(内 容)●母校講師による料理・菓子の作品紹介
●オリジナル料理レシピ12品 他
(形 態)A4サイズ フルカラー 全28ページ
(購読料)1,095円/冊(送料込み) ※年間購読の場合は特典あり
(発 行)毎月1回
(申 込)同封のハガキよりお申込みください

詳細はコチラ▶▶



大和学園 同窓生ファミリー 入学のご案内

製菓校には、親族に大和学園グループ校の卒業生または在校生がいる進学者の**入学金150,000円を免除**する制度があります。
ぜひご活用ください。

※京都調理師専門学校・京都栄養医療専門学校・キャリエールホテル旅行専門学校でも実施しております。対象となる卒業校など、詳しい条件は各校にお問い合わせください。



～卒業生紹介～ Introduction of graduates



福本 大二さん、智美さん
(ともに2005年 製菓技術科夜間部卒業)

ソラアオCafe



みなさんに安心して味わってもらえる素材にこだわったスイーツを

「いつかはカフェをしたい」在学中からそんな夢をもっていた大二さんと智美さん。卒業後はケーキだけでなく、調理・パン分野でも経験を積んだ後、憧れだった自分たちのお店をオープン。ランチは会社員で賑わい、夜は会社帰りの方や家族連れでゆったりとした時間が流れます。そんな「ソラアオCafe」の一番のごだわりは「素材」。「料理もケーキも安心・安全なものを提供したい」という想いから、選りすぐりの日本各地の食材を仕入れるだけでなく、野菜は店主自らが大原の朝市で買いつけています。大二さんは主にケーキ・調理を、智美さんはパン・ケーキ・ホールを担当。ふたりで丹精込めて作るチーズケーキはお客様からも好評で、10月からはネット販売もスタート。将来は、ケーキやコンフィチュールなどの専門店の展開も考えているそうです。

ソラアオCafe
京都府京都市中京区 西ノ京東中合町 47
☎ 075-748-0400



青木 裕介さん
(2003年 製菓技術科卒業)

ザ・リッツ・カールトンドーハ



現状に満足することなく、常にチャレンジを続けていきたい

青木さんが海外へ進出するきっかけとなったのは、「ザ・リッツ・カールトン東京」時代だったそう。「外国人上司の仕事への取り組み方やコミュニケーション能力を間近で見、経験談を聞くうちに、自分の力を国外で試してみたかったんです」。その想いから、カナダそしてフランスへ。当初は、言葉の壁や文化の違いにとまどいもあったそうですが、それも乗り越え、着々とキャリアアップを果たします。「海外で働くうえで大切なことは、仕事に対する情熱や感覚・常識の違いを認識すること」と青木さん。語りつくせない努力の結果、「ザ・リッツ・カールトンドーハ」のシェフパーティエへと上り詰めました。しかし、挑戦はまだ終わりません。「自分がどこまでできるかチャレンジしていきたい。」と語る青木さんの活躍に、今後も目が離せません。

ザ・リッツ・カールトン ドーハ
West Bay Lagoon, Doha, カタール
☎ 974-484-8000

京都製菓技術専門学校 同窓会創立20周年記念パーティー

京都製菓技術専門学校は、2018年に創立20周年を迎えます。

この20周年という節目の年に、「同窓会創立20周年記念パーティー」を開催いたします。

前回の同窓会報にてご返信いただきましたアンケートより、日時と会場が決定いたしました。

アンケートのご協力、誠にありがとうございました。

お世話になった先生方や友人たちとの久しぶりの再会に、

楽しい時間をお過ごしいただければ幸いです。

- 日時…2018年10月21日(日)
18:30開始予定
 - 会場…ホテルグランヴィア京都
〒600-8216
京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル
- ※お申込みは、2018年4月から受付開始いたします。

- 20周年記念パーティー特設ページ
[http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/
dosokai/02information/party.php](http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai/02information/party.php)

同窓会最新情報は製菓校同窓会facebookにて随時お知らせ!



当日のプログラム▶
「製菓校のあゆみ」DVD上映、
先生ごだわりの豪華賞品が当たる!
大抽選会などを予定



同窓生専用 OB・OGサイトのご案内

「求人情報」の検索や「再就職エントリー」、「連絡先や住所等」の変更の際も、こちらのサイトをご活用ください。

「求人情報」の検索のみ、ユーザーIDとパスワードの入力が必要となります。

●京都製菓技術専門学校同窓会HP
<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai/>

京都製菓 OB・OG

検索



IDおよびパスワードについて
ID: 本会報が入っておりました封筒の宛名下の番号
パスワード: seika

同窓会SNS

京都製菓技術専門学校アカウントとは別に、同窓生向けアカウントを公開中!

京都製菓技術専門学校同窓会
@kyotoseikadosokai



京都製菓技術専門学校OB・OG
@seikashushoku



同窓会報では伝えきれない、先生・卒業生の活躍や中途求人情報・同窓会創立20周年パーティー、大和学園の挑戦などの最新情報をお届けします。

メール配信のご案内

NEW! 同窓会情報のメール配信を開始!!

創立20周年記念パーティーなど、同窓会に関する最新情報がタイムリーに入手できます。

問合 OB・OG
chokaobog@taiwa.ac.jp
同窓会事務局

ご登録は、上記同窓会事務局宛に、
【お名前(フリガナ)】【卒業校】を
ご記入の上、ご送信ください。

