taiwa THE ACADEMY OF HOSPITALITY

同窓会報 No.24

京都製菓製パン技術専門学校
●発行所／学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校 同窓会事務局
〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 ☎075-822-0090（同窓会事務局）
●発行人／丹生屋 裕人 ●発行年月日／2022年12月19日

輝き続ける卒業生

▲特に重視した細工は三味線の横の“帯”と“扇子”。また帯のツヤをだすことで、全体を引き締める効果を狙ったそうです。

「2022ジャパンケーキショー 東京」コンフィズリー部門で金賞を受賞!

東京・南青山にあるミニャルディーズを専門としたパティスリー「UN GRAIN」。厳選した素材を巧みに重ね合わせ、わずか約4～5cmという小さなサイズに上品さと可憐さを備えた生菓子や焼菓子を作り出す同店で、パティシエとして活躍する畑谷さんが「2022ジャパンケーキショー東京」のコンフィズリー部門で金賞を受賞されました。

作品は『三味線』をテーマにし、鼓や扇子などを組み合わせながら制作。三味線を見たまま作るだけでは、ただの置き物になると感じ、チョコレート細工だからこそできる“良い意味で不自然”、かつピエスの土台にもなる動きを意識したそうです。また金賞受賞の陰には職場の様々なサポートがあり、材料面のみならず、シェフ・スーシェフに夜遅くまで練習に付き合っていただきアドバイスをいただく等、感謝しかないとの言葉も。

今後は「『自分の引き出しをパンパンにして、京都に帰ること』。そのためには今は勉強あるのみ!だと思っています。コンクールにもまだまだ挑戦していきますし、連合会会長賞（1位）を獲ることは近い目標です。」と大きな目標を胸に、今日も芸術的なミニャルディーズを作り続けています。

◀一番時間が掛かったという扇子は、写真の“折り目”の納得いく表現にたどり着くまでに4日間、試行錯誤を繰り返したとか。「手が温かいとすぐに溶けて形が崩れるので、これは末端冷え性の人じゃないと多分できないです（笑）」と畑谷さん。

UN GRAIN　パティシエ
畑谷 実咲さん
2017年 パティスリー・ショコラ上級科卒業

店舗情報
UN GRAIN（アングラン）
東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階
03-5778-6161
https://www.ungrain.tokyo/

本まつばや 和菓子職人
増田 雅也さん
（2020年 和菓子上級科卒業）

小学生の頃に夢見た和菓子職人の世界で活躍中

小学生の頃、テレビで見た和菓子の美しさに感動し、将来は和菓子職人になると心に決めた増田さん。京都での就職を考えていた時、大阪出身の同級生から「地元に驚くほど美味しい店がある」と聞き足を運んだお店が「本まつばや」。1927年に創業した和菓子の名舗であり、代表銘菓の「なにわ京」を筆頭に「くらだし」や「月あかり」など、乳製品や卵以外の動物性原材料を使わない“ありのままの和菓子”も提供しています。お店の方の日常に寄り添う和菓子を丁寧につくられ、かつ新しいチャレンジにも熱心な姿を見た増田さんは「この店で修業したい」と即決。1年目から生菓子の調製に携わり、「お菓子が好き」という初心を胸に修業に励んでいます。

店舗情報
本まつばや
本店／大阪市天王寺区真法院町1-14
06-6771-0304
伊丹店／兵庫県伊丹市中央1-1-1
伊丹ショッピングデパート1F
072-773-3058
https://www.hon-matsubaya.co.jp/

二人で切磋琢磨しながら開業に向けて修行中

ハイレベルなバリスタを目指し「ブーランジュリー&カフェ グウ」へ同時期に就職した二人。学校の実習やラテアートの自主練習で培った技術を活かし、丁寧に淹れたスペシャルティコーヒーを提供しています。気温や湿度が日々異なる状況で、美味しいコーヒーを安定して淹れられるように切磋琢磨しながら、互いが将来の夢とする自家焙煎コーヒー店の開業へ向けて日々精進しています。

Boulangerie & Café goûtバリスタ
末廣 茜さん（左）、冨岡 樹さん（右）
（2021年 カフェスイーツ上級科卒業）

店舗情報
ブーランジュリー&カフェ グウ
谷町四丁目店／大阪市中央区内本町1-1-10 リンサンビル 1F
06-6585-0833
本店・谷町六丁目店／大阪市中央区安堂寺町1-3-5 キャピトル安堂寺 1F
06-6762-3040
森之宮店／大阪市中央区森ノ宮中央1-10-16 第2森ノ宮中央ハイツ1F
06-6949-2221
https://derien.co.jp/

京都製菓製パン技術専門学校
校長 田中 幹人

「食」を軸とした ホスピタリティ総合学園として、地域×企業×京都製菓の連携による食文化の継承。

明るい兆しが見え隠れするコロナ禍の現状において、卒業生の皆様におかれましては、先行きに不安を抱えながらも、日々ご活躍のことと存じます。世界情勢も不安定な状況ですが、落ち着いた日常が取り戻せることを祈念しております。

さて本学園では、2022年2月に地元・京都市と“「食」を通じた地域活性化，観光振興及び文化振興に関する包括連携協定”を締結し、8月には2025大阪・関西万博「共創パートナー」に登録されるなど、食と地域を繋ぎ合わせた魅力の創出に努めています。本校と新たに連携をお考えの方がおられましたら、是非就職部までお問い合わせください。

さらに本校ではホスピタリティ精神と高い技術力を要した製菓衛生師養成に注力するとともに、産学公の連携を強化し、本紙面でも紹介の取り組みを中心に、本年度も新たな取り組みに着手しております。文部科学省より受託し推進している「AI・VRを活用した遠隔教育導入モデル」事業についても順調に実証研究を進めており、本年度は3ヵ年計画の中間年度として高い成果を創出すべく取り組んでいます。

また本年度は短期集中の学び直しプログラムを開発・公開し、今後もリカレント教育プログラムの充実を図る予定です。引き続き卒業生の皆様におかれましては、本校の様々なプログラムの機会をご活用いただき、併せてご協力・ご支援賜りたく存じます。

結びになりますが、卒業生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸を、教職員一同、心よりお祈り申しあげます。

京都製菓製パン技術専門学校
同窓会長 丹生屋 裕人

同窓会における 新たな取り組みで、京都製菓卒業生の繋がりを深める

卒業生の皆様におかれましては、平素より同窓会活動にご理解、ご協力をいただきありがとうございます。近年の社会情勢は厳しく、特に昨今の原材料の高騰は飲食業界にとって多大な影響がございますが、この困難を乗り越え、製菓業界の発展に寄与いただきたく存じます。

さて、本年度は、新たに210名を超える卒業生を迎えることとなりました。社会人1年目は、自信を失うことや挫折を味わうこともあるかも知れませんが、母校入学時の、製菓の道への夢・憧れ・希望を思い出し、明るい気持ちで日々邁進いただくことを願っております。

さて、京都製菓同窓会では、卒業生の繋がりをさらに深めるため新たな取り組みを展開しております。本年度は「卒業生のお店マップ」をWebで公開し、開業されているお店を紹介。それぞれのお店には記念オーナメントを送付してまいります。そして、2月に開催予定の卒業生をスピーカーに招聘した開業・店舗運営セミナー、製菓・調理分野で活躍されるシェフや経営者をお招きし、卒業生の皆さんに聴講いただくイベントを実施いたします。さらに、お世話になった先生方のLINEでの近況動画配信も行われていますので、ぜひ母校をさらに身近に感じていただき、愛校心を高めていただきたく存じます。

末筆となりますが、卒業生の皆様方のますますのご健勝とご多幸を心から祈念いたします。

▽2021年度 決算報告

単位　円

	費目	2021年度予算額	2021年度執行額
収入	会費	1,880,000	1,872,000
	販売収入	0	0
	雑収入	15	16
	前年度繰越	306,425	306,425
	計	2,186,435	2,178,441
支出	総会費	0	0
	行事費	288,000	279,640
	会議費	12,000	10,191
	慶弔費	10,000	0
	事務諸費	6,000	1,660
	積立金	1,600,000	1,600,000
	次年度繰越	269,435	286,950
	計	2,186,435	2,178,441

●2021年度 事業報告

1. 会報の発行
2. 理事会の開催
3. LINEによる卒業生への情報配信
4. 周年行事等の長期計画事業基金の積立
5. 再就職求人の斡旋

▽2022年度 収支予算

単位　円

	費目	2021年度執行額	2022年度予算額
収入	会費	1,872,000	1,712,000
	販売収入	0	0
	雑収入	16	15
	前年度繰越	306,425	286,950
	計	2,178,441	1,998,965
支出	総会費	0	0
	行事費	279,640	673,000
	会議費	10,191	14,000
	慶弔費	0	11,000
	事務諸費	1,660	135,000
	積立金	1,600,000	800,000
	次年度繰越	286,950	365,965
	計	2,178,441	1,998,965

●2022年度 事業計画

1. 会報の発行
2. 理事会の開催
3. LINEによる卒業生への情報配信
4. 再就職求人の斡旋
5. 卒業生のお店紹介マップの公開
6. 起業セミナーの開催
7. 周年行事等の長期計画事業基金の積立

▽周年行事等の長期計画事業基金

単位　円

2021年度期首	13,097,492
利息	112
2021年度積立金	1,600,000
2021年度期末	14,697,604

▽京都製菓製パン技術専門学校同窓会役員改選

役職名	氏名
会長	丹生屋 裕人
副会長	野村 麻記
副会長	塩貝 祥代
理事	中井 雅恵
理事	尾鳥 卓哉
理事	木村 有紀子
理事	瀧下 里奈
監事	福本 大二
監事	浦谷 准平
顧問	田中 幹人

同窓会協賛イベント

「国内外の第一線で活躍するシェフによるデモンストレーション&トークイベント」

京都製菓製パン技術専門学校では、グループ校の京都調理師専門学校とともに製菓・調理業界を志す方々のキャリアデザインを支援すべく、国内外の第一線で活躍するシェフによるデモンストレーション&トークイベントを実施しています。今後も随時開催いたしますので、ぜひご参加ください。

卒業生の方は、本イベントの参加費が無料となります。
イベント詳細や専用申込みフォームなどは、同窓会LINE公式アカウントより告知していますので、ご確認ください。

▲第1回(2022年8月)の様子。
会場は太秦キャンパスのホスピタリティホールです。

▲第1回ゲストの林 啓一郎 氏
フランス料理のグランメゾン「プレスキル」(大阪府)にてスーシェフを務める。
第17回　メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”　優勝
第69回　プロスペールモンタニエ国際料理コンクール　優勝

京都製菓製パン技術専門学校
同窓会公式アカウント
@seika-obog

イベント当日は、
2022年にリニューアルした
食文化ミュージアムの
『京都・太秦 Taiwa Museum』を
ご見学いただけます。
京都・太秦 Taiwa Museum
https://taiwamuseum.kyoto.jp/

コンクール受賞！挑戦を続ける先生のご紹介

第62回 西日本洋菓子コンテスト

ピエスアーティスティック（アメ細工）優秀賞

尾鳥 卓哉先生

◀入賞作品「鶴と亀」
和を基調とした縁起物である「鶴と亀」に、松、竹、梅を加えた構成で制作されました。

2022年6月27日(月)･28日(火)に開催された第62回 西日本洋菓子コンテスト【第4部】ピエスアーティスティック（アメ細工）にて、尾鳥 卓哉先生（2004年 製菓技術科卒業）が優秀賞（3位）を受賞されました。「“挑戦”することで自分の実力を高めることができる。コンテストもその一つ。これからも様々なことにチャレンジしていきたい。」と尾鳥先生。これからも先生の挑戦を応援いたします！

京菓子展「手のひらの自然ー枕草子」2022

茶席菓子実作部門 入選

塩貝 祥代先生

▲茶席菓子実作部門 入選作品「春曙」
「春は、あけぼの。」から発想を広げイメージされた作品。暗闇からだんだんと紫に色づいていく空の色合いを羊羹とねりきりで、光始める山際は銀箔で表現されました。

2022年10月31日(月)、京菓子展2022の表彰式が公益財団法人 有斐斎弘道館で開催されました。
今年のテーマは「枕草子を通して表現される小さな芸術」。枕草子の世界よりイメージを膨らませ、新たな感性で表現した京菓子作品が集まる中、和菓子講師 塩貝 祥代先生（2006年製菓技術科卒業）の作品「春曙」が入選いたしました。
特設サイトでは受賞・入選作品について紹介されており、先生の作品の他にも受賞された卒業生の作品もみることができます。

京菓子展 特設サイト　https://kyogashi.jp/

ミツカン様×京都市様×GNS様×京都製菓

産学公連携「食品ロス×学生ベーカリープロジェクトin京都」

パン上級科では、（株）Mizkan Holdings様、京都市様、GOOD NATURE STATION様と連携し、「食品ロス×企業課題×ベーカリー」をテーマとした授業に取り組みました。

この授業は京都市様との『「食」を通じた地域活性化,観光振興及び文化振興に関する包括連携協定』を機に行われ、「京都府内産の野菜1品と、Mizkan カンタン酢を使用した野菜のピクルスをつくる」をルールに、学生がパンのレシピ考案や試作を重ねました。京野菜の良さを最大限引き出すことや、テーマである「食品ロス」を意識し、野菜の皮や葉をまるごと使用したメニューを考案。そして、最終選考の結果、パン作り初心者向けの初級レシピ2品、パン作り上級者に向けての上級レシピ2品、計4品が選ばれました。
これらの作品は、GNS様にて12月3日（土）1日限定で出張販売し、また2023年1月中旬まで本校併設のベーカリーショップにて販売しております。ぜひ後輩が創作したパンをご賞味ください。
ベーカリーショップの詳細はショップ公式ホームページにてご覧いただけます。
販売日等は上記ホームページで事前にご確認ください。

パン作り初心者向け 初級レシピ

京野菜食べつくしサンド

まるごとカブつくねサンド

パン作り上級者向け 上級レシピ

ピクルスいっぱい！
アジフライロデヴサンド

"サクッ"が感じられる
まるごと野菜のカレーパイ

レシピ考案・試作の様子

学生達は連日試行錯誤してテーマに沿ったレシピを考え、試作を繰り返しながら創作しました。学生のアイデアが詰まったパンをぜひご賞味ください。

一度は行きたい！卒業生のお店紹介

Pâtisserie AVECAMOUR
パティスリーアヴェカムール

大阪と京都のホテルや愛知のパティスリーに勤め、数々の全国コンクールで優勝・入賞したキャリアを持つ高木さんが、2021年の秋、「Patisserie AVECAMOUR」をオープン。上質な小麦の滋味や香味、食感を存分に楽しんでもらえるように“生地の美味しさ”を徹底的に追求した伝統的なケーキや焼菓子が並びます。最上級の食材を惜しみなく使い、丁寧な仕事で出来上がるケーキや焼菓子はリピーター多数。店名の由来の通り「愛を込めて」皆さんの心に響くお菓子を作り続けています。

オーナーシェフパティシエ
高木 繁さん
（2002年 製菓技術科卒業）

店舗概要

パティスリーアヴェカムール
京都市左京区下鴨宮崎町121-1
https://www.instagram.com/avecamour_kyoto/

すこっぷ

京都で長年愛され続けているブーランジェリー「cote a cote.Bremen」で腕を磨いていた頃、「30歳までに独立する」と心に誓った坂本さんが約5年の修行を経て、2021年に地元・小豆島での開業を実現。オープンから約1年が経ち、交通機関が不便な小豆島でパン屋さんとしてより多くの期待に応えたいとの思いから移動販売を始めました。明るい音楽とともに届く坂本さんのパンは、自由に移動できない方や離れた地域の方にも喜ばれています。地域の方々やお客様に愛され、パン職人としての喜びを感じながら、日々、保存料・添加物を使わない安心のパン作りに励んでいます。

パン職人
坂本 有里さん
（2013年 上級製菓技術科卒業）

店舗概要

すこっぷ
香川県小豆郡土庄町吉ケ浦5945−4
0879-62-0268
https://www.instagram.com/scoop.bakery/

『卒業生のお店マップ』を公開しました！

2022年9月より卒業生の方のお店を紹介するオンラインマップ『卒業生のお店マップ』の運用を開始いたしました。マップでは、京都製菓の卒業生の方が開業・後継されているお店情報をWeb上で見ることができます。また学校・同窓会ゆかりの地の紹介も隠れていますので、ぜひ見つけてください。

現在は、同窓会LINE公式アカウントと、OB・OGサイトにて公開しています。飲食業界でご活躍されている卒業生の皆さんを応援するツールのひとつとして、同窓生はもちろん、多くの方々に閲覧いただけるよう、展開してまいります。

ひき続き、掲載店を募集

掲載情報は日々追加いたしますので、京都製菓を卒業され、お店をされている方や後継されている方がいらっしゃいましたら、同窓会事務局までお知らせください。

OB・OGサイトに連絡フォームを掲載しています。

『開業・店舗運営セミナー』を開催します！

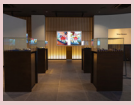
同窓会では、卒業生の方々からのリクエストも多かった“開業・店舗運営に関するセミナー”を企画しております。本セミナーでは、開業された卒業生をゲストにお迎えし、独立開業の心構えや成功の秘訣、店舗運営に大切なノウハウを、さまざまな事例を踏まえ紹介。将来、独立開業、店舗経営を目指す同窓生にとって、独立開業への ヒントや気づきを得られ、次のステップへ向け踏み出すきっかけになれば幸いです。

開催日時：2月15日（水） 14時30分〜16時 予定
会場：京都製菓製パン技術専門学校 ホスピタリティホール

セミナーの詳細はLINEで告知いたしますので、同窓会LINEを登録の上、今しばらくお待ちください。

イベント当日は、2022年にリニューアルした食文化ミュージアムの『京都・太秦 Taiwa Museum』もご見学いただけます。

京都・太秦 Taiwa Museum
https://taiwamuseum.kyoto.jp/



京都製菓アカウント紹介　卒業生との繋がりを深めたい! 卒業生と在校生を繋げたい! 卒業生の力になりたい! そんな気持ちで運用しています

◆同窓会LINE　@seika-obog
京都製菓製パン技術専門学校 同窓会
セミナーの案内や、卒業生のお店紹介、学校・先生の近況など【月1通の新企画】先生のメッセージ動画配信が好評!

◆京都製菓Instagram　@kyotoseika_sweets
京都製菓製パン技術専門学校

＼ 下のボタンをクリック! ／
OB・OGサイト〈卒業生向けサイト〉