

# PATISSIER

パティシエ・ベーカリー学科

2  
27



# お菓子作りは科学だ!

分量や混ぜ方、  
加熱のタイミングで

成功!!

失敗!!



全く別の  
お菓子になる!

# パンは生き物だ!

パンが  
かわいく  
みえる

思い通りに  
いかない...

だかそれか  
面白い!



## MESSAGE

先生からのメッセージ

GAN

「できるようになった!」が  
聞きたくて。

☆ 丹羽 絵美先生 ☆

先生がお手本を見せて終わるだけの授業は  
ほぼありません。全てのお菓子やパンを学生  
自身の手で作ります。そして、どうしても先に  
進めない学生には寄り添って一緒に考える  
のが私のポリシー。あなたの「お菓子づくりが  
好き」という気持ちをぜひ将来に活かして  
ほしいです。

やっと初めて分かる。  
失敗は間違いじゃない。

☆ 八十川 恭一 先生 ☆

情報が溢れている今、調べればレシピは  
すぐに見つかるけど...自分で初めて作る  
ものは美味しくないことだってある。  
「なんでだろう」「どうやって美味しくする  
んだろう」と分解し、納得がいくまで試行  
錯誤を繰り返すプロセスがめちゃくちゃ  
面白い!

TRY!

FUN!

作り始めから焼くときまで  
どんどん様子が変わる!

☆ 中村 大和先生 ☆

小麦粉、塩、水、そして酵母。使う  
材料はお菓子よりさらにシンプル  
だけど、天気や湿度、作る人の手  
の温度も影響しているんな表情  
をみせてくれます。思い通りにい  
かないところが、面白い!

「好き」という気持ちは  
最大の武器!

LIKE

☆ 高橋 憲司先生 ☆

私はもともと「作る」という作業が好きで、  
パン屋さんでのアルバイトをきっかけに  
この道に進みました。当時、従業員のみな  
さんが楽しそうに働いていたのがとても  
印象的だったんです。みなさんには楽しみ  
ながら学び、パン作りを好きになって  
ほしいと思います。



文部科学大臣認定職業実践専門課程

# パティシエ・ベーカリー学科

2年制/男女

作る数だけ成長できる。

作るのが楽しくなる。

あなたの「おいしい」が

誰かを笑顔にする。



製菓衛生師  
国家試験合格率

100%

## 【卒業後の進路】

- ・パティシエ ・ショコラティエ
- ・ブーランジェ ・和菓子職人
- ・バリスタ ・カフェ店員

## 【取得を目指す資格】

- ・製菓衛生師【国家資格】
- ・菓子製造技能士【国家資格】※
- ・パン製造技能士【国家資格】※
- ・ジュニアバリスタ
- ・ジュニアショコラティエ

※卒業後に実務経験なしで2級の受験資格を得られます。

製菓・製パン・和菓子の3分野を中心に

多彩な技術・知識を学び、将来の可能性を広げる。

1,000時間を超える実習時間で、お菓子・パン作りを頭と体で習得。それに加え、ショコラティエ・バリスタ実習、食品衛生学、栄養学、接客、フードマネジメント…幅広い学びで自分にぴったりの将来を見つけられます。製菓衛生師の資格取得を目指し、おいしさを安心・安全に提供できるプロフェッショナルに。

## KEYWORDS

「好き」から始めるキーワード

- #スイーツが好き
- #食べるのが好き
- #作るのが好き
- #料理が好き
- #人をしあわせにする仕事
- #いつかお店を開きたい
- #コツコツ
- #細かい作業が得意
- #手先が器用
- #味や香りを楽しみたい

## STUDY POINT

幅広い分野×1,000時間超の実習

メインとなる洋菓子・製パン・和菓子に加え、工芸菓子やチョコレート、コーヒーといった幅広い分野を学びます。少人数制で一人ひとりに十分な作業時間が設けられており、各講師による細やかな直接指導を受け、プロの技術に間近で触れることができます。



### 洋菓子

洋生菓子(ケーキ)をはじめ、焼菓子や氷菓、デザートまで学びます。

オペラ、ガトー・オ・フレーズ、モンブラン、ミルフィーユ、チュイル、マドレーヌ、フィナンシェ、アマンド・ショコラ など



### 製パン(ベーカリー)

菓子パン、惣菜パン、創作パンに加え、発酵種や天然酵母についても学びます。

パン・ド・ミ、フランスパン、ハードロール、フォカッチャ、ノア・レザン、ピッツァ、ペーグル、キッシュ、キャラクターパン など



### 和菓子

館の炊き方から風情や季節を表現する繊細な技術を学びます。

桜餅、いちご大福、柏餅、練り切り・こなし、水ようかん、葛餅頭、栗餅頭、わらび餅 など



### ショコラティエ実習

チョコレートの製造や特性を理解し、基礎から高度な細工まで学びます。



### バリスタ実習

コーヒー豆の基礎知識から抽出方法までを学び、コーヒーに関する技術を習得します。



### あめ細工

飴を自由自在に操り、ケーキなどの飾りから、大掛かりな作品まで作ることができます。



### マジパン細工

アーモンドと砂糖を練り合わせたペースト状のものに色をつけ、形を整えてデコレーションします。

## CHALLENGE

### ■コンテストに挑戦し、技術を高める

1年次には校内デコレーションケーキコンテスト、2年次には中四国ブロック洋菓子コンテストや国内最大級のコンテストであるジャパンケーキショー東京など、学校外のさまざまなコンテストに挑戦できます。自分でイメージしたお菓子を作り上げる力も養い、技術を高めていきます。



### ■「パテたま」・カフェ・店舗実習で製造技術と接客技術を習得する

自分たちで作った洋菓子、パン、和菓子を実際に販売するパティスリー「パテたま」をオープンします。商品製造、陳列、販売までを繰り返し経験し、現場で必要な力を身につけます。



# 学びのステップ

## 1年次

まずは計量や道具の使い方、基本のクリームや生地を扱う実習、衛生管理などの基本的な知識習得からスタート。本格的なお菓子作りへの最初の一步を踏み出します。



PICK UP LESSON

**製菓実習 / 苺の生クリームデコレーション**  
生クリームを塗って美しく仕上げるだけでなく、協力しながら計量作業。時間や衛生管理、作業の順番を考える力も養います。チームでの連携も経験します。



PICK UP LESSON

**製菓実習 / バタークリームデコレーション**  
「絞る」「塗る」といったデコレーションは練習を重ねることが不可欠。ケーキの仕上げで必要となる技術をさらにレベルアップしていきます。

## 2年次

1年次に覚えた技能を活かし、授業の内容も少しずつレベルアップしていきます。商品製造のスキルを向上させるとともに、副材料の扱い方や特性への理解も深めるなど、応用力を伸ばしていきます。



PICK UP LESSON

**卒業研究・制作 / 工芸菓子** (給細工・チョコレート細工など)  
工芸菓子の制作を通して発想力を高め、パティシエ・ブーランジェとしての企画力や美的センスも習得していきます。より高度な技術を使ったお菓子を作っていきます。



PICK UP LESSON

**ベーカリー実習 / クリームパン、メロンパン**  
ハード系、ソフト系のパンから菓子パン、惣菜パンなど、さまざまな種類のパンの製法を学びます。同時に具材のバランスや味の工夫を考え、食文化への理解を深めます。

# 資格取得

## 安心安全に提供できるプロに!

パティシエになるために、資格は必須ではありません。しかし、食の安全が厳しく問われる現代で国家資格「製菓衛生師」はプロとしての証であり、お客様やオーナーから信頼を勝ち取るための強力な味方となります。



### 信頼の証

お客様に安心してお菓子を届けるための「衛生のプロ」であることの証明。

### キャリアの武器

飲食店を開業する際に必要な「食品衛生責任者」の資格を、申請のみ(講習免除)で取得できます。

# WHAT'S

## 製菓衛生師【国家資格】とは?

厚生労働省が所管する国家資格で、美味しいお菓子を作る技術だけでなく、「食の安全・衛生」に関する高度な知識を持っていることを証明するものです。おいしいを支える「安全」を守るのは、確かな知識。この資格は就職での高い評価はもちろん、将来の独立開業時にも役立ちます。

### 【 そのほか取得を目指す資格 】

- ・菓子製造技能士【国家資格】※
  - ・ジュニアパリスト
  - ・パン製造技能士【国家資格】※
  - ・ジュニアショコラティエ
- ※卒業後に実務経験なして2級の受験資格を得られます

### 資格取得するために何を学ぶの?

味や食感、匂とは何が?

食品学

なぜスポンジケーキはふくらむの?

製菓理論

食材管理はどうやるの?

食品衛生学

食品に関する法律とは?

衛生法規

and more...

### STUDENT'S VOICE

#### 資格を取得した先輩たちの声



新しいお菓子を作る時、知識が役に立つ!  
サニーサイド勤務: 中野さん



苦手な分野も、先生が語呂合わせなどで教えてくれた!  
ルーヴ勤務: 村上さん



製菓理論は勉強していて面白かった!  
サンファン勤務: うつぼさん

# SCHEDULE 成長のステップ

## 1年次

- ・産学連携講習会
- ・食文化研修
- ・中四国ブロック洋菓子コンテスト見学
- ・ジャパンケーキショー 東京見学(希望者)

- ・校内デコレーションコンテスト
- ・インターンシップ
- ・フランス研修・留学(希望者)
- ・**国家試験対策授業開始**

## 2年次

- ・就職研修
- ・食文化研修
- ・中四国ブロック洋菓子コンテスト
- ・菓子・パン製造&販売実習「パテたま」開始(10~1月)
- ・テーブルマナー実習
- ・**国家試験**

- ・イトイン店舗実習「秋カフェ」運営
- ・ジャパンケーキショー 東京出品(希望者)
- ・産学連携講習会
- ・フランス研修(希望者)
- ・卒業制作作品展(作品展示・カフェ運営)

# 製菓実習は「見る」からして「やる！」

見る

やる



先生が学生たちの前でデモンストレーション。作業工程を把握し、ポイントをメモします。また、技術だけでなくプロの現場での経験談やアドバイスも知ることができます。



次は自分の手で作ってみます。「先生はどんな風にやってた?」「ここは大事なポイントだ!」と考えながら作業します。失敗しても大丈夫。すべてが経験になります。

実習の過程 1



まずはプロの先生が実際に課題のお菓子を作ります。学生たちはその周りを囲み、先生の手つきをよく見て、技を覚えていきます。

実習の過程 2



先生の実演中、学生たちは先生が話す「気をつける点」や「ポイント」などをメモしていきます。これが後に自分だけのオリジナルレシピになっていきます。

実習の過程 3

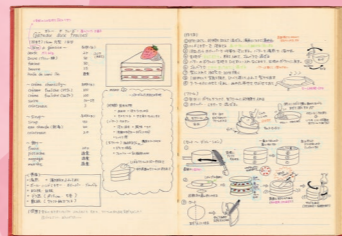


先生の実演を見て、ポイントを書き込んだレシピをもとに、実際に自分たちで作っていきます。

しかし

いざ自分で作ってみると、うまくいかないことも...でも大丈夫。実演してくれた先生やサポートの先生がその場でアドバイスしてくれます。

学べるレシピは  
470以上!



実習では、県内外でプロとして活躍している先生たちが教壇に立ち、自分の店舗で提供しているレシピをもとに教えてくれます。授業の内容を自分なりにまとめ、卒業後も活かせるレシピが出来上がっていきます!

お!

自分の好みのパンがないなら、自分で作れば いいじゃない!

ブーランジェ  
栗栖先生



お!

失敗もたくさんしてきただけで、一度身についた技術は 忘れません。

パティシエ / 調理師  
白井先生



お!

いろんなお菓子に触れて、たくさんの友だちに出会って、できればずっとこの世界にいてほしい。

パティシエ  
田岡先生



先生に聞いてみた!

もしも100人の先生たちと  
お!

ANABUKI DATTISSIER BAKERY

お!

学生とプロのちがいは、ぜひ一緒に身につけましょう。同じ土俵に立てる日を 楽しみにしてるよ。

和菓子職人  
鈴木先生



お!

お菓子は科学。パンは生きもの! どちらもそれぞれ面白いぞー!

パティシエ  
中村先生



ありのまま、大丈夫。みんなの個性を 尊重したい。(先生の頭には何百人もの学生が...!!)

管理栄養士 / 調理師  
渡辺先生



お!

最初はできなくて当たり前。自分の好きを 信じて!

パティシエ  
丹羽先生



お!

先生たちの話はHPにのってるよ!

どんなことを大切にしているか、どんな想いで学生を教えているかなど、教えてくれます!プライベートの話も!?ぜひ見てね。



お!

チョコレート作りにはライブ感がある。理屈通りにいかない、それが面白い!

ショコラティエ  
八十川先生



# 「パティスリーパテたま」で

## お店の実務を経験!

作る  
楽しさ

お客様に  
喜ばれる達成感

2年次の後期に定期的に校内で「パティスリーパテたま」をオープン。洋・和菓子、パンなど、毎回違った商品を販売。在学中にお店の実務を経験します。



パテたまでは  
こんなことを行っています!

製造

実際のお店と同じように、「いろんな種類」のお菓子を「大量に」「品質を高めて/均一」に作ります。効率よく作業できるように工夫します。

陳列

商品の陳列は売れ行きを左右する大切な作業。それぞれのお菓子に合うラッピングも考えます。

販売

自分たちが作ったお菓子でお客様が笑顔になってくれることを実感し、パティシエとしての責任感ややりがいを体感。接客マナーも養います。

過去実施した  
パテたま話は  
こちら▶



◀クリスマスケーキ  
販売の記事を  
読めます。



# 日本最大級のコンテストで

## 自分の技術を試す!

エコール部門  
銅賞

2024ジャパン・ケーキショー東京  
日本最大規模の洋菓子技術を競う  
大会で、作品の技術力・創造性・品質の  
高さが客観的に証明されます。



中野 紫葵さん

山川 心さん

## 自分の作品を発表し、

## 自信と将来の可能性が広がる



第18回  
中国四国ブロック  
洋菓子  
コンテスト



株式会社  
高知放送社長賞

エコールマジパン仕上げ部門  
専門学校次吹パティシエ福祉カレッジ



コンテストに  
ついてはこちら▶



中国・四国地方の9県の洋菓子職人や製菓学生が参加して、洋菓子技術の向上、若手パティシエの育成、洋菓子業界全体の活性化などを目的としています。デザイン、色使い、造形技術などの観点から作品が審査され、学生が腕を競う「エコール部門」に毎年参加しています。

# TOPICS

学びの風景

## カフェ実習で店舗運営の

## 知識と技術を身につける

店舗  
運営

接客スキル

材料の仕入れから製造、販売、カフェの内装やメニュー表の作成など、すべて学生が行います。カフェメニューとしてドリンクやランチも提供。カフェの実務を経験し、カフェ経営の知識も身につけます。



## これまでの学びの集大成

## 自由な発想で大型作品を制作

これまで学んだことをもとに、マジパン細工、飴細工、シュガークラフト、雲平・餡平、飾りパンなどから自分の得意な/取り組んでみたい題材を選びます。コンセプトを考えるとところから完成まで数ヶ月かけ、一人ひとりオリジナリティのある作品を作り上げます。



卒業制作展に向けて  
作品制作に取り組む  
様子はこちら▶



卒業生インタビュー

# Interview

穴吹で学んだ時間が、いまのように仕事につながっているのか。在学中に身につけた技術や姿勢、コンテストやカフェ実習の経験が、現場でどう活かしているのか。第一線で活躍する卒業生インタビューの言葉から、「働く未来」を具体的に感じることができます。進路に迷っている人も、夢を描いている人も、少し先を歩く先輩たちのストーリーが、あなたのこれからのヒントになります。



学校で学んだこと・仕事のやりがいなど

## 先輩たちの話の続きは各ページから!

ここでは載せられなかった先パイの仕事話を掲載しているよ。ぜひ見てね!

## SANSFAÇON

うつほ 鞆 梨乃さん(英明高校卒)

先輩や先生に教わったこと、次は後輩に伝えていきたい。

先生のひと押しが導いてくれた、理想の職場

気づけば入社して、今年の4月でもう5年目になります。きっかけは在学中のインターンシップでした。実は、最初は別のお店も検討していたのですが、担任の渡辺先生が「サンファソンはどう?」と背中を押してくれました。あの時の一言があったから、今の私があるんだと感謝しています。今はメインで「焼き場」を任せてもらっていて、ケーキのスポンジを焼いたり、フィナンシェなどの焼菓子を仕込んだりしています。また朝はケーキの飾り付けもするし、週に何回かは販売のカウンターに立って接客もします。焼く作業も大好きですけど、こうやってお店のあらゆる業務に関われるオールマイティな環境が、私にはすごく合っていると感じています。



## LOWE

グランメゾン・ルーヴ 竹内 彩さん(高松南高校卒)



「美味しい」の言葉が自分のことのように嬉しい。

働いて一番嬉しいのは、お客様から「ルーヴのケーキは美味しいね」と言ってもらえることです。自分たちの商品を買ってもらえるのが、本当に嬉しくて。就職先を決めるきっかけになったのは、インターンでルーヴ空港通り本店に行ったことでした。先輩たちがどんなに忙しくても丁寧にお客様に接している姿を見て、純粋に「すごいな」と感動したことを覚えています。学校で作ったお菓子を家族にプレゼントした時もそうでしたが、自分で相手に直接手渡して、喜ぶ顔が見られる。その瞬間がしあわせな瞬間で嬉しかったです。

## CUSTOMER SERVICE

販売スタッフ

## LOWE

ルーヴ空港通り本店 村上 拳慎さん(坂出第一高校卒)



素材へのこだわりと探究心 毎日の試行錯誤が楽しい!

専門学校時代には自分で酵母を作るほどパン作りに熱中していた僕にとって、ルーヴは和三盆など香川県産の素材を大切にしているところが魅力的でした。パン作りは本当に奥が深く、一つひとつの作業で仕上がりが全然変わってしまう。気温や環境で毎日変わる生地の状態をとらえ、試行錯誤するのが楽しいです。現在は、リーダーと僕がメインで食パンなどの仕込みを行い、あとの2人が仕上げを担当する4人のチームで動いています。学生時代の卒業制作展で、クラス全員でコンセプトを考えてカフェを運営した経験が、今の職場でも活かしています。いつか大好きなパンと料理と一緒に提供できる場所を作りたい。その理想を形にするために、技術を磨き続けていきたいです。



## BOULANGER



学生時代のノートは一生モノの辞書

私は「製菓理論」の授業がとても好きでした。ただレシピ通りに作るのではなく、「どうしてスポンジは膨らむのか」や「卵は何度で固まるのか」といった仕組みを学ぶのが面白かったんです。実は、学校のノートや教科書は卒業した今でも一冊も捨てずに、全部大切に置いてあって…仕事をしていて迷った時は当時のノートを読み返したりします。

これからは先輩として。"効率よく・無駄は出さない"

現場に出て、仕事への意識も変わりました。焼き場で先輩に「オーブンが空いている時間があったら」と教えていただいたから、焼いている間に次の計量を進めるなど、時間を無駄にしない動き方を考えるようになりました。あとは「材料はすべてお金なんだ」という責任感。ポウルについての生地は最後まで綺麗に取るなど、無駄は一切出さないよう意識しています。これからは、先輩にしっかり指導できる先輩になりたいです。元々はあんまり怒れない性格ですが、ダメなところはちゃんと指摘してあげられる強さを持ちたいと思っています。「頼れる先輩」が目標です!



続きはこちら

## PÂTISSIÈRE

パティシエール



## LOWE

ルーヴ空港通り本店 植田 有紀さん(高松工芸高校卒)



圧倒的なプロのスピードに驚く毎日。

入社して3年目。私が所属しているのは「Yキッチン」という部署で、主にお誕生日ケーキやイラストを描くケーキを担当しています。全店舗の注文をこなしているため、毎日が真剣勝負です。仕事の早い・技術の高い先輩たちと一緒に日々頑張っています。自分が担当する作業をいかに正確に、そして早く次へ渡すか。最近ではリーダーが不在の際、私が全体の仕上げを任せられることも増えてきました。今の目標は、ナッペをもっともっと早くできるようになることです。先輩たちのスピード感にしっかりついていけるように技術を磨いて、できることを一つずつ増やしていきたいと思います。

## PÂTISSIÈRE

パティシエール

# SUNNYSIDE FIELDS サニーサイドフィールズ



左:中野 紫葵さん(高松南高校卒)  
右:根上 莉緒さん(琴平高校卒)

はじまりは先生の紹介から。

一目惚れの「サニーサイド」

入社のきっかけ

中野さん 担任の白井先生から「いいお店があるよ」とバイト先として紹介してもらったのがきっかけです。素材を大事にしているところや、お互いの好きなものを尊重し合っている雰囲気が楽しくて…ぜひここに就職したいと思いました。

根上さん 私は中野さんとクラスが一緒で楽しそうな話をいつも聞いていて、それで興味が湧いたんです。みんなでリラックスして、のびのび働ける。その空間に一目惚れしました。



今の目標と、いつか叶えたいこと

根上さん 今の目標は、みんなが納得するような旬の果物を使ったドリンクを自分の手で作り出すことです。そして将来は、大好きなワンちゃんと飼い主さんが一緒にケーキを楽しめるドッグカフェを開くのが夢です。

中野さん 私は、自分で一から考えた限定の焼菓子を商品化するのが目標です。私は絵を描くことも大好きなので、今の職場でもイベントのイラストなどを担当させてもらっています。将来は、お菓子作りと大好きな絵を掛け合わせた、自分のお店を持ちたいと思っています！

中野さん&根上さん: 学校で培った技術と「好き」を大切に、これからも頑張っていきたいです！



続きはこちら

学んだことが役に立つ感覚

中野さん 上司でもある八十川先生から「この食材で何か考えてみて」という課題が毎月出るのですが、その時に製菓理論の知識など学校で勉強した内容が役に立っています。ただなんとなく作るのではなく、理論をベースに材料の組み合わせを考えられる。

根上さん 私も「パン志望なのになんで和菓子やコーヒーの授業も?」と正直疑問でしたが、いざ現場で新しい業務をやってみる時にすんなりやってみることができる。実は将来現場で助かることがあるんだなって、今になってようやく分かりました。



# CHOCOLATIÈRE ショコラティエール

## 内定先一覧(過去実績)

BAKE SHOP GERN  
Bakery cafe ル・レーヴ  
Boulangerie KURIMUGI  
Patisserie Fioretto  
Patisserie YUTAKA  
RACATI  
シェ・ナガオ  
ハートスフードクリエイツ株式会社  
ハイパーリゾート株式会社 ヴィラ塩江

パティスリー リュ・ドゥ・シューブリーズ  
ポトマックグループ  
まちのシューレ963  
アミチャーベーカリー  
エリート洋菓子店  
株式会社BOOZYS  
株式会社Ciel  
株式会社JR四国ホテルズ  
株式会社KOGU  
株式会社アークバリア  
株式会社アクトライズ  
株式会社キャピタル東洋亭本店  
株式会社ちきりや

株式会社バサラデザイン  
株式会社プラン  
株式会社リアル・ダイニング  
株式会社ルーヴ  
株式会社岡崎製パン所  
株式会社夢菓房たから  
焼肉牛匠 新  
神戸洋菓子工房 BIRTHDAY  
川東菓子店  
堤製パン株式会社  
農事組合法人 東山産業  
法善善快堂  
有限会社カレンズ

有限会社ごぼん  
有限会社サンファン  
有限会社井上誠耕園  
有限会社菓匠芝山  
有限会社美栄堂  
洋菓子の店 フランセ

など

HP



日々の学生の様子や  
ニュースはQRから!

Instagram



# PAPABERU パパベル 丸亀店

吉岡 弘暁さん(観音寺中央高校卒)

心に決めていたパン屋で働いて

今年で10年目。

パン作りの面白い、そして難しい部分ですが、どれだけ経験を積んでも、細部まで気を配らなければ、正直に焼き上がりが出てしまう。そして手をかければ、かけただけの結果が出る。窯から上がった時、何百個と並ぶパンの中から自分の成形したものは一目で分かるんです。見た目だけにこだわりの違うし、作業が早ければそれでいいという訳でもない。仕事としてパン作りをする上で、質と速さの両方を追求するのがプロだと、改めて感じています。

尊敬する20年来の大先輩や有名パン屋で経験を積んだ大御所、外国人スタッフなど、個性あふれるチームワークの中で最高のパンを焼く。目の前のお客様に満足してもらう。そんな日々、僕は今、とても満足しています。そんな自分なりの「プロの形」を、これからも大切にしていきたいと思っています。



続きはこちら



# ブーランジェ BOULANGER

10年目の現在地。  
「信じた場所で極める」か、  
「自分の旗を立てる」か。



# CAFE OWNER カフェ 経営者

# CAFE POLE POLE カフェ・ポレポレ

千秋 慶悟さん(坂出第一高校卒)

南イタリアのエスプレッソと  
バールを広めたい。

「まずは炭酸水で口の中をすっきりさせてから、エスプレッソを味わってみてください。」高松市にある僕の店では、一杯をお出しする前に必ずこうお伝えします。イタリア現地と同じように口の中を一度リセットして、ナポリ伝統のレバー式マシンで淹れた一杯を感じてほしい。

今の僕を突き動かす原動力はナポリの日常にある「人と人がつながる社交場としてのバール文化」を伝えることです。良くも悪くも、全て自分の責任——そう言い切れる場所を求めて、この店を開きました。好きなことだから、どこまでも熱くなれる。本場の魅力をどう届けていくか、イベント出店やエスプレッソ教室など…バール文化を広める挑戦は続いています。



続きはこちら

#来たら知れること #体験してみたい #学校を知って見る

#授業を知りたい #先生に会いたい #学費相談 #オープンキャンパスに参加

# オープンキャンパス

就職、学費、奨学金、入試など各種相談コーナーもあります。

09:30 受付スタート  
10:00 学校説明・体験授業・在校生トーク  
12:30 終了予定  
・校舎見学・個別相談 など



早期予約  
特典あり



遠方交通費  
補助あり

予約は  
こちら!



# BAKERY

パティシエ・ベーカリー学科

2  
27



学校法人安吹学園

専門 穴吹ITビジネスカレッジ

〒760-0021 香川県高松市西の丸町14-10



0120-46-3485 (平日9:00~17:00)

<http://web.anabuki-college.net/> [E-mail] [happy@anabuki.ac.jp](mailto:happy@anabuki.ac.jp)

HP Instagram

