

オープンキャンパス申込方法

オープンキャンパスは下記よりお申し込みください。



スマホ・ケータイで

QRコードから簡単アクセス!



「オープンキャンパス」のページから申し込みできます。



PCで

国際製菓専門学校

検索

<https://kokusai-seika.com/taiken/>
「オープンキャンパス」のページから申し込みできます。



メールで

seika@tanaka.ac.jp

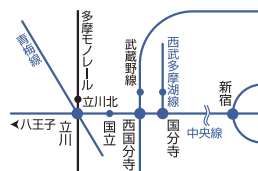
下記をメールにご記入ください。
●参加希望日 ●氏名 ●ふりがな ●学校名



電話で

Tel. 042-540-8181

「オープンキャンパスに参加したいのですが」とお話しください。



- 中央線特別快速なら
東京駅から40分
新宿駅から25分
- 南武線快速なら
川崎駅から42分
- 羽田空港から立川まで
直通運転あり

遠方の方には 無料宿泊制度があります

無料で宿泊できる学生寮を紹介

※オープンキャンパスの申し込みをする時、
“ご意見・ご質問欄”に「無料宿泊希望」と
ご記入ください。

アクセス ●JR中央線・青梅線・南武線 立川駅下車 徒歩3分(改札を出て北口2階の連絡通路をお使いください) ●多摩モノレール 立川北駅下車 徒歩1分

夜間の個別相談

夕方からゆっくと、
保護者・友人と一緒に相談できる!

個別相談を希望する日程をお申し込みください。参加をお待ちしております。
18:00~20:00

TEL.042-540-8181まで
国際製菓専門学校 入学相談室

電話やオンラインでも
個別相談受付中!



KOKUSAIと
LINEでつながろう!

オープンキャンパスの最新情報も!!



授業の様子は



イベントの案内は
(オープンキャンパス)



学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校
国際製菓専門学校

文部科学大臣認定 職業実践専門課程

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 TEL.042-540-8181(代) FAX.042-540-8500

KOKUSAI OPEN CAMPUS

国際製菓専門学校 オープンキャンパス
2022.4-2023.3

オープンキャンパスに行こう!



学校見学は
随時受付中

Ecole de pâtisserie et de cuisine Kokusai

学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校

国際製菓専門学校
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

きれい、おいしい世界をつくろう。 国際製菓専門学校へ ようこそ

「きれいだな」「おいしいな」そんな感動が

みんなの笑顔をつやしていきます。

この1年、皆さんに「きれい」「おいしい」を作って味わって

キラキラ笑顔になってほしいと思っています。

オープンキャンパスで一緒に楽しみましょう！

予約前にチェックしてください

[オープンキャンパス開催時間]

●初参加の方(学校説明会を聞いていない方)
9:30~13:15/13:30~17:15

●複数回参加の方
10:20~12:50/14:20~16:50

●学校説明会のみ参加したい方
9:30~11:00/13:30~15:00
※日程は体験日程に準ずる

●スーパーデコ
10:15~12:15

学校説明会では、授業内容・就職・入試など詳しくご説明を行います。説明会終了後には、KOKUSAIオリジナルのデザートを楽しんでいただき、同日開催のオープンキャンパスの見学を行いながら施設見学をします。希望者には個別相談も行います。

2022.4~2023.3 オープンキャンパス Schedule & Index

4.17 Sun (洋菓子) 桜のロールケーキ 3	7.3 Sun (洋菓子) マカロンケーキ 9
(和菓子) 春のお団子 3	7.16 Sat (洋菓子) タルトボワール 9
4.23 Sat (洋菓子) 母の日に贈るケーキ 4	7.23 Sat (パン) シチリアレモンクリームパンとアメリカンチェリーブレッド 10
(パン) チーズケーキブレッド 4	7.27 Wed (洋菓子) マカロンケーキ 9
5.14 Sat (洋菓子) ベリーのティラミス 6	7.29 Fri (洋菓子) エクレア 10
5.22 Sun (洋菓子) シュークリーム 6	(パン) 夏祭り!夏野菜ピザと試食はみんなで作ろうジャンボピザ 10
5.28 Sat (パン) ミニ食パンとチーズ入りクリームフルーツサンド 6	8.2 Tue (洋菓子) 瀬戸内レモンのタルトシトロン 11
6.5 Sun (洋菓子) レモンのシフォンケーキ 7	(パン) 冷たい白いウサギのふわらびパン 11
6.11 Sat (和菓子) どら焼き&トラ焼き 7	8.16 Tue (洋菓子) 桃のシャルロットケーキ 12
6.18 Sat (洋菓子) ウェディングケーキ 8	(パン) 桃のメロンパンジェラード 12
(パン) 父の日に贈るおつまみフォカッチャと手作りピザパン 8	

8.19 Fri (パン) 夏のスタミナフォカッチャ 13	12.3 Sat (洋菓子) プッシュドノエル 18
(和菓子) マスカットの宝石 13	12.17 Sat (特別イベント) ケーキ・料理バイキング 18
8.24 Wed (洋菓子) バイクドチーズケーキ 13	1.21 Sat (洋菓子) 抹茶のロールケーキ 19
8.27 Sat (洋菓子) 桃のロールケーキ 14	(パン) 恋の成就祈願♡バレンタインデニッシュ 19
(パン) 本校学生のおすすめ!「塩パンとガーリックブレッド」 14	2.12 Sun (洋菓子) ザッハトルテ 20
9.4 Sun (パン) 日本・フランス Wモンブランパン 15	3.12 Sun (パン) かわいいおいしい動物パン 21
9.23 Fri (洋菓子) レアチーズケーキ 15	3.23 Thu (パン) 満開香りの桜コロネと桜あんぱん 21
10.16 Sun (洋菓子) モンブラン 16	3.25 Sat (洋菓子) イチゴのロールケーキ 21
(パン) カボチャランタンパンとハロウィーンブレッド 16	3.29 Wed (洋菓子) あめ細工(新3年生対象) 22
11.23 Wed (洋菓子) フルーツショートケーキ 17	(パン) イチゴの白いふわふわパン 22

※スケジュールは変更になる場合がございます。本校ホームページでご確認ください。 <https://kokusai-seika.com/taiken/>

※製品写真はイメージです。内容を変更する場合があります。



9:30~13:15

17 SUN

洋菓子

桜のロールケーキ

ショートケーキの魅力をロール状に巻き込んだ「ロールケーキ」は日本生まれ。桜色のスポンジに桜を飾り、ステキな春を彩りましょう。

9:30~13:15

17 SUN

和菓子

春のお団子

春の訪れを感じさせる桜色のあん、萌え出ずるような若草色のあんなどの上に、桜やイチゴをあしらって。春の景色をお団子でお楽しみください。



23 SAT Super Deco

9:30~13:15

パン

チーズケーキブレッド

チーズケーキの生地をパン生地にあわせて焼き上げた、人気上昇中のふわふわパン。小麦のおいしさとチーズケーキの風味、いいとこ取りしたリッチな味わいが魅力です。

23 SAT Super Deco

9:30~13:15/

13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

母の日に贈るケーキ

一足早く、母の日ケーキを作りましょう。優しい心を表す桃色のクリーム、イチゴやハート型チョコ、そしてカーネーションのような華やかなデコレーション！お母さん大喜びですね。



予約前にチェックしてください

オープン
キャンパス
開催時間

●初参加の方(学校説明会を聞いていない方)

…9:30~13:15/13:30~17:15

●複数回参加の方 …10:20~12:50/14:20~16:50

●学校説明会のみ参加したい方

…9:30~11:00/13:30~15:00 ※日程は体験日程に準ずる

●スーパーデコ …10:15~12:15

お家にいながら体験入学! ※毎月第2土曜日 14:00から配信

ユーチューブ配信

国際製菓専門学校YouTube(ユーチューブ)

チャンネルをご覧ください。

※キット発送対象者:東京都以外在住者で高校生に限る

国際製菓専門学校ホームページで
配信する製品を発売します!

参加申し込みはこちらから

<https://kokusai-seika.com/taiken/>

チャンネル登録も
よろしくお願いします! //



KOKUSAI EVENT 1

4月

新入生のオリエンテーション

お菓子やパンを作る設備・器具の使い方、初めてのコックコートの着方を身につけ、パティシエ・プーランジェを目指す心構えも学びます。



Super
Deco

\\ 高校生のうちにプロの技を覚えよう //

スーパーデコ

Super
Deco

入学前からプロの基本技術をプロから学べる人気の講座です。

絞り、パイピングの技を身につけて、技術特待生受験に備えます。

スーパーデコ受講後は「技術特待生(奨学金が出ます)」に応募することができます。

※「技術特待生」について詳しい内容はオープンキャンパスで説明いたします。

Pocher



絞 り

絞りにはいくつかの種類があり、ケーキのデコレーションなどに美しい変化をつける技術です。

Piping



パイピング

バタークリームやチョコレートなどを細く絞り出し、図形や文字を書く技術。お菓子を彩ります。

スーパーデコ スケジュール 各回10:15~12:15

2022

4.23 Sat 絞り

5.14 Sat パイピング

6.11 Sat 絞り

7.3 Sun パイピング

7.27 Wed 絞り

8.16 Tue パイピング

8.24 Wed 練習会

9.4 Sun 練習会

技術特待生のご案内



スーパーデコを受講し、技術取得に意欲がある方が選考対象となります。

【減額】入学金(50,000円)減免

製菓総合専門士科への出願者対象

※AO入学奨学金・指定校推薦奨学金他と併用ができます。

※特待生との併用はできません。

選考については、QRコードで動画をご覧ください。

※詳しい内容は、オープンキャンパスでご説明いたします。

※国際製菓専門学校「入学募集要項」をご参照ください。



5月・MAY



9:30~13:15

14 SAT

Super
Deco

洋菓子

ベリーのティラミス

「私を元気にさせて」という意味がある、世界的に有名なイタリアのデザート。ベリーをいっぱい使ったティラミスでお口に春が訪れます。

22 SUN

9:30~13:15/
13:30~17:15(2回開催)

洋菓子

シュークリーム

みんな大好きなシュークリーム！シュー皮づくりは、一気に高温で焼いてふくらませるのがポイント。先生に教えてもらって、上手にふくらませてみてね。



9:30~13:15

28 SAT

パン

ミニ食パンとチーズ入り
クリームフルーツサンド

「食パン」も「フルーツサンド」も実は日本生まれ！食パンはイギリスの山型食パンをもとに横浜で四角い食パンに、フルーツサンドは京都が東京で誕生したとか。そんなおいしいパン2種類を作って楽しみましょう。

遠方の方には
無料宿泊制度があります

無料で宿泊できる学生寮をご紹介します

※オープンキャンパスの申し込みをする時、「ご意見・ご質問欄」に「無料宿泊希望」とご記入ください。

電話やオンラインでも
個別相談受付中！

夜間の個別相談

夕方からゆっくと。保護者・友人と一緒に相談できる！

18:00~20:00

個別相談を希望する日程をお申し込みください。参加をお待ちしております。

Tel. 042-540-8181 まで 国際製菓専門学校 入学相談室



9:30~13:15

洋菓子

5 SUN

レモンのシフォンケーキ

絹織物のシフォンのようにふんわりと軽い口当たり。ふわふわ食感のヒミツをオープンキャンパスで知ることができますよ。初夏を感じさせるレモン風味です。

9:30~13:15

和菓子

11 SAT

Super Deco

どら焼き&トラ焼き

大正時代から楽しんでいたという「どら焼き」は、子どもも大好きな和菓子ですね。きれいなトラ柄に挑戦する「トラ焼き」との味比べをしてみましょう。



9:30~13:15

パン

18 SAT

父の日に贈る おつまみフォカッチャと 手作りピザパン

オリーブオイルを練りこんだ生地で焼いた「フォカッチャ」。平たいパンに野菜やトマトソース、チーズをのせて焼き上げる「ピザパン」。どちらも最高のおつまみ!お父さん、ゼッタイ喜んでくれそうです。



9:30~13:15/

13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

18 SAT

ウェディングケーキ

6月といえば「ジュンブライド」。結婚式に欠かせない「ウェディングケーキ」にトライしてみましょう。彩り豊かなフルーツで、2段重ねのケーキを美しく飾ってくださいね。

6月 製菓衛生師試験(東京都)

パティシエになるために目指したい国家資格で、製菓総合専門士科の2年次に受験します。本校では学生全員が合格できるように丁寧な指導を行い、合格率約100%を継続中です。

【製菓衛生師免許の有利ポイント】

- 就職や転職に有利
- 給与に手当てがつくことも
- プロの知識・技術を持つ証に
- 店の開業・経営に役立つ

将来、
活躍するために
役立つ免許です!

KOKUSAI EVENT 2

6月 特別授業

ホテル、洋菓子・パンの専門店に勤務しているプロフェッショナルの先生から指導を受けながら、技術を学びます。



製パン: 藤森 二郎 先生



洋菓子: 和泉 光一 先生

3 SUN Super Deco

27 WED Super Deco

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

マカロンケーキ

マカロンケーキの横には「ピエ (フランス語: 足)」と呼ばれる香ばしいカリカリ部分があります。このピエがちゃんと出ているのが“上手なマカロン”! ピエの出たおいしいマカロンづくりに挑戦してみよう。



23 SAT

9:30~13:15

パン

シチリアレモン クリームパンと アメリカンチェリーブレッド

マイルドな酸味が特徴のイタリア・シチリア島産の「シチリアレモン」。「アメリカンチェリー」は粒が大きくて甘み強いアメリカ産サクランボ。フルーツ好きにはたまらない2種のパンをお楽しみに。

LEMON CREAM BREAD & BING CHERRY BREAD



9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

エクレア

フランス語で「稲妻」という意味の「エクレア」。おいしすぎて稲妻のように一瞬で食べてしまうからだとか…。ほっぺが落ちそうなおいしいエクレアを心ゆくまで味わって。

29 FRI

9:30~13:15

パン

夏祭り!夏野菜ピザと 試食はみんなで作ろうジャンボピザ

イタリア・ナポリ地方の田舎料理だったピザは20世紀に入ってどんどん広まり、アメリカでいろいろな具材がのせられておいしさが進化しました。今回は旬の野菜を使ったピザと大きなピザをみんなでワイワイ頬ばろう!

29 FRI



16 SAT

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

タルトポワール

「タルトポワール (洋梨のタルト)」はアーモンドクリームの上に洋梨をのせて焼きますが、これがアーモンドクリームと果物を組み合わせたタルトの始まりなのだとか。伝統的なフランス菓子のおいしさを味わうチャンスですね。

TARTE AU CITRON

2 TUE

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

瀬戸内レモンの タルトシトロン

レモン果汁とバターのクリームをタルト生地に流し込んだ爽やかなお菓子。今回は特に、香りが高くジューシーで有名な瀬戸内レモンを使った見逃せないタルトです！



9:30~13:15

16 TUE

Super
Deco

パン

桃のメロンパン ジェラード

甘いビスケット生地にワクワク、みんな大好きメロンパン。その中に、旬の桃とミルクの味わい豊かなジェラードをいっぱい詰め込んで。おいしいに決まっています！

16 TUE

Super
Deco

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

桃のシャルロットケーキ

フィンガービスケットを敷いた型に桃のムースを流し込んで焼く「桃のシャルロットケーキ」。仕上げは美しく桃でデコレーションしましょう！おいしいようなビジュアルも最高ですね。

CHARLOTTE AUX PECHES



9:30~13:15

2 TUE

パン

冷たい白いウサギの ふわらびパン

ウサギみたいなフワフワふかふか白パンの中にクリームとわらび餅が入った国際製菓オリジナルのパン！ひんやり冷やして召し上がれ。



KOKUSAI SPECIAL EVENT I

有名講師による多彩な特別授業

※授業風景は国際製菓専門学校SNSで発信しています。

業界の第一線で活躍する有名講師が来校し、直接、学生に教えてくれます。このようなスペシャル体験が多いのも国際製菓の特徴です！

2021.6



和泉 光一 先生
アステリスク
オーナーシェフ
業界をリードする
実力者

2021.9



山内 大輔 先生
ショコラティエ
チョコレートの魔術師

2021.11



ジュリアン ペリネ 先生
パークハイアット東京
エグゼクティブペストリーシェフ
情熱的なスイーツの
追求者

2022.2



藤森 二郎 先生
ル・マルシャン・ド・ボヌール
(旧ビゴの店) オーナーシェフ
日本が誇る
「現代の名工」

2022.2



西原金蔵 先生
コンフィズリーエス・バス・
キンゾー オーナーシェフ
日本人パティシエの
先駆者

Awards

卒業生が
優れた作品を
披露し受賞！

日本最大の 洋菓子コンテスト ジャパン・ケーキショー 東京

主催：
一般社団法人 日本洋菓子協会連合会、
公益社団法人 東京洋菓子協会

「ジャパン・ケーキショー」で
3回目の受賞！



2021年度バタークリーム仕上げ
デコレーションケーキ

審査員特別賞

牧野 香里 さん
国際製菓専門学校教師/
製菓総合専門士科2007年卒業



2019年度デコレーションケーキ部門
マジバン仕上げ

金賞 佐藤 貴之 さん
Le Conte Blue勤務
製菓総合専門士科2008年卒業



2019年度ジュニア部門
マジバン仕上げ

銅賞 塚田 莉佳子 さん
パティスリー ハルミエール 勤務
製菓総合専門士科2019年卒業



9:30~13:15

パン

19 FRI

夏のスタミナフォカッチャ

フォカッチャの魅力はチーズやハム、野菜などの具材をのせたり、詰め込んだり色々な楽しみ方ができること！元気の出そうなフォカッチャで夏を乗り切ろう。



9:30~13:15

パン

27 SAT

本校学生のおすすめ！ 「塩パンと ガーリックブレッド」

本校の学生が自信を持っておすすめする、バターの香りと絶妙な塩味の「塩パン」と、バゲットの味わいも楽しめる風味豊かな「ガーリックブレッド」をご賞味ください！

9:30~13:15

和菓子

19 FRI

マスカットの宝石

大粒のマスカットを和菓子の基本素材“求肥(ぎゅうひ)”で包み込んだ美しいお菓子です。求肥独特の柔らかさを楽しむ、和菓子づくりを体験してみませんか？



27 SAT

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

桃のロールケーキ

ロールケーキは生地を平たく流して焼くので、高い温度・短時間で焼き上げるのがポイント。クリームを塗ってケーキ生地を巻いたり、桃をきれいに並べてデコレーションするのも楽しみです。



24 WED

Super
Deco

9:30~13:15/

13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

ベイクドチーズケーキ

中からフワッと濃厚なチーズの味わいがお口に広がるとまさに幸せ！なめらかな舌触りにするには材料の混ぜ方にコツがあるのだとか。先生のワザをお見逃しなく。



KOKUSAI
TOPICS

01



KOKUSAI Jr

「KOKUSAI Jr」は本校の学生で、自主的にオープンキャンパスや各種イベントをサポートしたり、国際製菓の情報発信をするスタッフです。みんな楽しみながら、将来につながる活動を行なっています。興味のある方は入学後にぜひご参加ください。

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

4 SUN

Super
Deco

洋菓子

日本・フランス Wモンブランパン

フランス生まれのお菓子「モンブラン」ですが、日本では黄色い栗のクリーム、フランスでは生クリームの土台に茶色い栗のクリーム。今回は2つの国のモンブランをパンでおいしく仕上げます!



NO-BAKE CHEESECAKE

23 FRI PUBLIC
HOLIDAY

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

レアチーズケーキ

一口食べてキュンと、幸せを感じるなめらかにするコツはゼラチンの溶かし方やクリームの泡だて方にあり! この機会にコツをものにしてくださいね。

16 SUN

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

モンブラン

フランス語で「白い山」という意味で、アルプス山脈のモンブランが名前の由来です。マロンクリームを細く絞って、エレガントに仕上げてみましょう。



9:30~13:15

パン

カボチャランタンパンと ハロウィーンブレッド

10月といえばハロウィーン。今年はカボチャを使ったハロウィーンのパンで楽しみませんか? 2種類のパンを作って盛り上げよう!

16 SUN



9月 技術試験

在校生の技術試験では、KOKUSAIが求める技術基準を満たすことが必須。みんな頑張って基準をクリアします。

KOKUSAI SPECIAL EVENT 2



エコール・ルノートル特別授業

エコール・ルノートルの現役講師がフランスから来校し、講義と実習を担当します。国内でこの授業を受けられるのは、ルノートルの姉妹校である本校だけの特権です。



ルノートルとは?

「ルノートル」はフードやスイーツの世界的ブランドで、パリ最高峰のメソンの1つです。ルノートルが主催する製菓・製パン・料理の専門学校「エコール・ルノートル」はパリ郊外にあり、世界中のバティシエ、シェフ志望者が憧れるプロ向けの授業を展開しています。



Awards

在校生が
受賞!

製菓総合専門士科

1年生が4名も入賞!

2021年 牛乳料理コンクール 東京大会 (2021年10月)

東京代表として関東大会へ!

最優秀賞



関東大会第三位
考案作品名
「ミルクタイピーエン」
大竹 真実 さん

優秀賞



関東大会優良賞
考案作品名
「高野豆腐のクロックムッシュ」
長谷部 莉帆 さん

優良賞



考案作品名
「蒸しパンでカボチャ
ミルククリーム
のマリトツォ」
遠藤 みゆ さん



考案作品名
「もち、サク春巻き」
下田 真里絵 さん

23 WED PUBLIC HOLIDAY

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

フルーツショートケーキ

おなじみのショートケーキですが、フランスではお目にかかれない日本生まれのケーキと聞いてビックリ。ふわふわのスポンジケーキを焼き、キュートなデコレーションを楽しみましょう。



Column

産学合同授業



本校では企業や団体と協力する「産学合同授業」にも力を入れています。地元の果樹園で摘果を行ったり、そこで収穫された果物を使ったお菓子作りなどをしています。さらに、野菜関連、花き関連の団体などの協力もあります。

KOKUSAI EVENT 3

11月 卒業課題発表会

製菓総合専門士科2年生は職業実践専門課程の一環として、4月から社会的課題に対し自分たちのアイデアを駆使して取り組み、11月に「卒業課題発表会」を行います。2021年は「米粉を使用した健康思考の商品」をテーマに商品を開発。優秀作品5作品は販売実習の商品として提供し、地元の方に味わっていただきました。



ぼんたん3種

最優秀
作品



おまめモンブラン



Rise(ライズ)



ハン米(べい)ガー



コヌレ

3 SAT

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

ブッシュドノエル

フランスでは昔、クリスマスに家族一人ひとりが薪を持って暖炉のまわりに集まったのだとか。でも、時代とともにその風習ができなくなり、薪の形をしたケーキが代わりになったそうです。家族への想いを込めてブッシュドノエルを作ってみませんか？



13:00~16:30

特別イベント

ケーキ・料理バイキング

みなさんに喜んでいただくために、おいしさあふれる洋菓子・パン・和菓子、お料理をご用意いたします。本格派のお菓子、パン、料理の専任講師が腕をふるうお料理をお楽しみください。ご予約をお待ちしております。

17 SAT

KOKUSAI EVENT 4

12月 ヨーロッパ研修旅行

フランスやイタリアなどで研修旅行を行います。姉妹校のエコール・ルノートルでの実習も学生たちの楽しみの一つ。みんな視野を広げて帰ってきます。



KOKUSAI TOPICS

02



スタージュ

「スタージュ」は実際の職場で行われる、実践的な知識や技能を習得することを目的とした研修で、1年次の12月に3週間行われます。みんな大きな成長を遂げて戻ってきます。「海外スタージュ」を希望する学生には最大2ヶ月間、アメリカ(2019年ハワイ州、2018年テキサス州)などの研修先を紹介しています。

1月 JANUARY



9:30~13:15

21 SAT

洋菓子

抹茶のロールケーキ

日本の抹茶(MATCHA)は今、世界でも人気の食材。フランスでも気軽にMATCHAのケーキやタルトを楽しめるとか。抹茶テイスト好きには見逃せないロールケーキです。

2月 FEBRUARY

12 SUN

9:30~13:15/

13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

ザッハトルテ

バレンタインデーの2日前、「チョコレートケーキの王様」と呼ばれる「ザッハトルテ」作りに挑戦してみませんか!? チョコ好きの憧れ、濃厚な味わいのゴージャスなケーキ。あなたは誰と味わいたいのでしょうか?



KOKUSAI SPECIAL EVENT

KOKUSAI 毎年恒例の大イベント!みんなを楽しませる「学園祭」!

2023年2月4日(土)・5日(日)、お菓子とパンの学校の「学園祭」を開催します!大好評の即売コーナーや体験コーナー、学生がおもてなしするカフェやレストランなど、みんながアイデアを駆使してお客様を楽しませる2日間です。ぜひ、足を運んでください!

※2月2日(木)~5日(日)は立川高島屋で学生の作品展示、デモンストレーション、お菓子やパンの販売を行います。詳しくは本校ホームページでご確認ください。



9:30~13:15

パン

21 SAT

恋の成就祈願♡

バレンタインデニッシュ

間もなくバレンタイン! ラブリーなデニッシュを作りましょう。実は、このハート型デニッシュで恋愛成就した参加者が何人もいます!(実話です♡)



2023年1月からのオープンキャンパスは高校1・2年生が対象になります。2023年度の合格が出ている方は2023年1月からのOCに参加できません。ただし、合格が出ていない2023年度入学希望者はOCに参加できます。

Awards

本校卒業生
勝海 遥平さんが参戦する
日本チームが世界第2位を受賞!

2020年 ベーカリーのワールドカップ
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー
(2020年1月)

世界第2位 勝海 遥平 さん

ボンパドゥル新宿店勤務 / 製菓総合専門士科2004年卒業



KOKUSAI SPECIAL EVENT

卒業 作品展

2月、立川高島屋で作品展示が、国際製菓の学園祭で「卒業作品展」が開催されます。卒業作品は卒業生全員がKOKUSAIで学んだ知識と技術を発揮した作品で、力作が勢揃いします。本校卒業生の集大成をぜひ見にいってください。



後藤 歌音 さん
製菓総合専門士科2年



奥水 理沙 さん
製パン専科



関上 咲良 さん
製菓総合専門士科2年



渡邊 愛結 さん
製菓総合専門士科2年



金子 来未 さん
製菓総合専門士科2年



吉川 小葉 さん
製パン専科



打田 ゆかり さん
製菓総合専門士科2年

KOKUSAI
TOPICS

03

技能五輪全国大会の会場になります

2022年11月5・6日の2日間、国際製菓専門学校は「技能五輪全国大会(洋菓子製造)」の会場となります。全国から集まる選手たちが工芸菓子やマジパン細工などの技を競い合います。



STRAWBERRY SWISS ROLL

9:30~13:15

洋菓子

イチゴのロールケーキ

春になると、やっぱり「イチゴのロールケーキ」に目がいきますね。オープンキャンパスでは、美しく巻いたロールケーキに挑戦してみましょう！ クリームを絞ってイチゴを置く位置がポイントらしいですよ。

25 SAT



9:30~13:15

パン

かわいい おいしい動物パン

食べるのが惜しくなっちゃういそう、とってもかわいい動物パンです。クマさんはチョコレートクリーム、ブタさんは豚まんの具を詰め込んで、かわいいだけでなく味も確かです！

12 SUN



9:30~13:15

パン

満開香りの桜コロネと桜あんぱん

巻き貝みたいな形のパンにクリームを詰め込んだ「コロネ」も、「あんぱん」も日本生まれのパン。「桜あんぱん」はなんと明治時代から大人気！ 春の息吹を感じさせる2種のパンづくりをお楽しみください。

23 THU



29 WED

9:30~13:15/
13:30~17:15 (2回開催)

洋菓子

あめ細工 新3年生対象

アメ状にした砂糖で美しい細工を作り、お菓子をより華やかに彩る技術です。この機会にぜひ体験してみてください。お菓子作りへの興味がさらに深まるでしょう。

9:30~13:15

パン

イチゴの白いふわふわパン

白いパンは昔、貴族だけが食べられるものだったとか。白い小麦粉で作ったパン生地を低温でゆっくりと焼き上げると、柔らかふわふわパンができます。イチゴのクリームを詰め込んで、春の香りをいただきますよ！

29 WED



KOKUSAI TOPICS 05

百貨店とコラボ！ 産学共同企画

本校は百貨店との産学共同企画にも注力し、企業との連携機会の創出と学生の技術・サービス力の向上を目指しています。



金賞

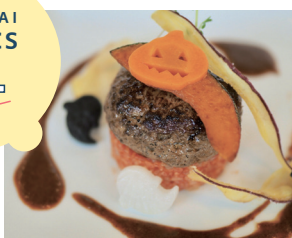


2020年10月、伊勢丹立川店において「HAPPY HALLOWEEN -HOME PARTY-」を開催。学生作品展示とハロウィンの限定スイーツ販売を行いました。



2019年8月、西武池袋本店において「未来のパティシエグランプリ」を開催。本校学生がお菓子の企画・製作・試作・販売までを行いました。

KOKUSAI TOPICS 04



調理やカフェの授業も充実！

本校には調理教室（7階）も完備、調理の専任講師もいますので、調理やカフェの授業も専門性が高い充実した内容になっています。カフェをオープンする時などに役立つと好評です。

オープンキャンパス タイムテーブル

このような時間割りでオープンキャンパスが進んでいきます。
在校生もサポートしますので、ぜひお楽しみください！

午前のオープンキャンパス 9:30～13:15(AMコース)の場合				午後のオープンキャンパス 13:30～17:15(PMコース)の場合			
時間	初参加の方	複数回参加の方 10:20～	学校説明会のみ 参加の方	時間	初参加の方	複数回参加の方 14:20～	学校説明会のみ 参加の方
9:00	受付開始		受付開始	13:00	受付開始		受付開始
9:30	学校説明会 (入試・就職関連 も含む)	受付開始 9:50～	学校説明会 (入試・就職関連 も含む)	13:30	学校説明会 (入試・就職関連 も含む)	受付開始 13:50～	学校説明会 (入試・就職関連 も含む)
10:20		開講準備	デザート	14:20		開講準備	デザート
10:30	実習開始 たっぷり120分		施設見学(体験) ↓ 個別相談	14:30	実習開始 たっぷり120分		施設見学(体験) ↓ 個別相談
11:00			11:00終了	15:00			15:00終了
12:30	実習終了			16:30	実習終了		
12:40	施設見学 ↓ 個別相談	個別相談 12:50終了		16:40	施設見学 ↓ 個別相談	個別相談 16:50終了	
13:15	終了			17:15	終了		

2023年 AO入試スケジュール

AO入学制度

対象者 2023年3月高等学校・高等専修学校卒業見込み者及び高等学校卒業程度
認定試験合格者・高等学校卒業以上の者を本校を第一志望(単願)とする者。

エントリー期間 2022年6月1日(水)～2022年11月18日(金)

エントリー資格 オープンキャンパス・学校見学のいずれかに参加し、AO入学エントリーシートを提出。

出願期間 2022年9月1日(木)～2022年11月30日(水)

AO入学出願者は選考料20,000円免除

◎AO入学奨学金(入学金より50,000円の免除)の対象は2022年10月31日(月)までに提出した者。
※当日消印有効 ※AO面談は、AO入学エントリーシートの提出前でも受けることができます。

無料宿泊制度を利用して オープンキャンパスに参加できる! 無料宿泊制度のご案内

遠方の方には無料宿泊制度をご用意しており、無料で宿泊できる学生寮をご紹介します。
安心してオープンキャンパスにご参加ください。
オープンキャンパス申込時に「無料宿泊制度希望」と「人数」を入学相談室までお知らせください。

寮の奨学金(奨学寮)のご案内 (2023年度の入学対象者) (先着順)

本校では共立メンテナンスとのパートナーシップにより奨学寮制度を設けております。
遠方からの入学を希望し、一人暮らしが必要な学生で、経済的に進学が困難な方の生活を応援する
ことを目的とした制度です。

【対象および条件】

寮生活の模範生として生活を送ることができ、寮のサポート活動が可能な
学生数名(先着順)を選考対象とします。

【奨学寮費用】

	費用項目	通常料金 (例)ドーマー西国立	奨学寮制度料金
契約時の費用	入寮費(1年)	150,000円	50,000円
	保証金	50,000円	50,000円
	年間管理費	226,000円	免除
毎月の費用	寮費(食事込)	81,700円	66,200円
	電気料金	月額 基本料金780円(消費税別)+電気設備費900円+使用料金 ※年間固定額の寮もあります。	
	通信設備料	基本料金3,600円(税別)	
その他	ルームクリーニング費	契約満了時、保証金より支払い	

※1年契約となります。(契約更新時は更新費として50,000円をいただきます)

【対象寮】

ドーマー立川北
学校まで徒歩9分



【応募期間・方法】

期間:2022年6月1日～2023年3月10日必着

学生会館事務局までお電話にてご連絡ください

TEL. 0120-88-1030

学生寮の 経済支援

30,000円で食事込みで生活ができる! コロナ就学支援プログラム

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い様々な経済活動が停滞するなか、学費や生活費の捻出が困難な状況にある学生様が安心して学業や学生生活に励みやすいよう共立の学生寮が経済面で支援するプログラムです。

メリット(1) 共立の学生寮に月々30,000円の分割払いで入居可能

メリット(2) 実質年利0%、分割手数料なども不要

メリット(3) 契約金の準備も不要なので30,000円で生活をスタートできる

株式会社共立フィナンシャルサービス TEL.03-5295-7992



https://kfsweb.co.jp

国際製菓専門学校 入学相談室

TEL.042-540-8181 mail: seika@tanaka.ac.jp

オープンキャンパスに登場する プロフェッショナルな先生をご紹介します!

国際製菓の特徴

【講師のクオリティ】 実習授業の85%はプロフェッショナル講師が来校し、教えてくれます。だから、

- 最新の菓子・パン知識や技術を学べる
- 常に実践的授業だから就職に役立つ
- 技術力が高まるからコンテストなどで強い!



ジャンポール・チェボー
パティスリージャンポールチェボー
オーナーシェフ/千葉県市川市



五関 嗣久
パティスリー サロン・ドゥ・テ・ゴセキ
オーナーシェフ/東京都武蔵野市



中田 和孝
フレンチレストラン・パティスリー ensia
(エンシア) 製菓総合専門学校 1998年卒業



北川 健一
ルノートルジャパン (銀座三越店
Boutique Ginza) シェフ



小倉 孝樹
ムッシュイワン オーナーシェフ/
東京都立川市・日野市・稲城市



土館 志野
シュガーアーティスト
国際製菓専門学校 洋菓子担当講師
製菓総合専門学校 1998年卒業



名取 宏晃
本格和菓子教室「枝折」
代表取締役/神奈川県横浜市
製菓総合専門学校 1998年卒業



川崎 一文
国際製菓専門学校
製パン教授



勝海 遥平
ボンバドゥル新宿店
シェフ/
東京都町田市
製菓総合専門学校
2004年卒業



佐野 卓也
エミリーフローグ
シェフパティシエ/
東京都立川市



栗原 伸宏
国際製菓専門学校
洋菓子教授



友田 瑞穂
御菓子処 依屋/
東京都武蔵野市
製菓衛生師科
2004年卒業



大西 弘樹
キャトル/
東京都目黒区
製菓総合専門学校
2004年卒業



佐々木 達也
パティスリータツキサキ
オーナーシェフ/
東京都八王子市・阿佐谷
菓子製パン科
2005年卒業



大久保 沙
パン屋クレメル
オーナーシェフ/
東京都羽村市
製パン専科
2009年卒業

オープンキャンパスの各日程・作品をどの先生が担当するかは、国際製菓専門学校ホームページ「オープンキャンパス」のページでご確認ください。 <https://kokusai-seika.com/taiken/>

オープンキャンパス&スーパーデコ& YouTube配信&入試スケジュール 一覧

(チェックしてね!)

OC オープンキャンパス YT YouTube配信

SD スーパーデコ 入試 入試開選

2022年

- 4月 9(土) YT お家にながら体験入学!
17(日) OC 桜のロールケーキ/春のお団子
23(土) OC 母の日に贈るケーキ/チーズケーキブレッド
SD 絞り

- 5月 14(土) OC ベリーのティラミス
SD パイピング
YT お家にながら体験入学!
22(日) OC シュークリーム
28(土) OC ミニ食パンとチーズ入りクリームフルーツサンド

- 6月 1(水) 入試 AO入学エントリー開始
5(日) OC レモンのシフォンケーキ
11(土) OC じゃがいも&トナリ焼き
SD 絞り
YT お家にながら体験入学!
18(土) OC ウェディングケーキ/
父の日に贈るおつまみフォカッチャと手作りピザパン

- 7月 3(日) OC マカロンケーキ
SD パイピング
9(土) YT お家にながら体験入学!
16(土) OC タルトポワール
23(土) OC シチリアレモンクリームパンとアメリカンチェリーブレッド
27(水) OC マカロンケーキ
SD 絞り
29(金) OC エクレア/
夏祭り!夏野菜ピザと試食はみんなで作ろうジャンボピザ

- 8月 2(火) OC 瀬戸内レモンのタルトシトロン/
冷たい白いウサギのふわびパン
13(土) YT お家にながら体験入学!
16(火) OC 桃のシャルロットケーキ/桃のメロンパンジェラード
SD パイピング
19(金) OC 夏のスタミナフォカッチャ/マスカットの宝石
24(水) OC バイクドチーズケーキ
SD 練習会
27(土) OC 桃のロールケーキ/
本校学生のおすすめ!「塩パンとガーリックブレッド」

※スケジュールは変更になる場合がございます。
本校ホームページでご確認ください。

<https://kokusai-seika.com/taiken/>

- 9月 1(木) 入試 AO入学 出願開始/〈高卒以上〉学校推薦(単願)・
自己推薦(単願)・一般(単願・併願)出願開始
4(日) OC 日本・フランス Wモンブランパン
SD 練習会

- 10(土) YT お家にながら体験入学!
23(祝・金) OC レアチーズケーキ

- 10月 1(土) 入試 〈2023年3月高校卒業見込み者〉
学校・自己推薦(単願)出願開始/指定校推薦出願開始
入試 特待生1回目/技術特待生希望者の出願締切
15(土) YT お家にながら体験入学!
16(日) OC モンブラン/
カボチャランタンパンとハロウィーンブレッド

- 11月 1(火) 入試 〈2023年3月高校卒業見込み者〉
一般出願(単願・併願)開始
5(土) 入試 特待生2回目の出願締切
12(土) YT お家にながら体験入学!
18(金) 入試 AO入学エントリー締切
23(祝・水) OC フルーツショートケーキ
30(水) 入試 AO入学 願書受付締切

- 12月 3(土) OC プッシュノエル
10(土) YT お家にながら体験入学!
16(金) 入試 学校推薦(単願)・自己推薦(単願)・
指定校推薦 出願締切
17(土) スペシャル ケーキ・調理/バイキング

2023年1月からのオープンキャンパスは高校1・2年生が対象になります。2023年度の合格が出ている方は2023年1月からのOCに参加できません。ただし、合格が出ていない2023年度入学希望者はOCに参加できます。

2023年

- 1月 14(土) YT お家にながら体験入学!
21(土) OC 抹茶のロールケーキ/
恋の成就祈願♡バレンタインデニッシュ

- 2月 11(土) YT お家にながら体験入学!
12(日) OC ザッハトルテ

- 3月 11(土) YT お家にながら体験入学!
12(日) OC かわいいおいしい動物パン
23(木) OC 満開香りの桜コロネと桜あんぱん
25(土) OC イチゴのロールケーキ
29(水) OC あめ細工(新3年生対象)/
イチゴの白いふわふわパン