

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  
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

# 国際製菓専門学校

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

TEL : 042-540-8181 (代)

FAX : 042-540-8500

E-mail : seika@tanaka.ac.jp

<https://kokusai-seika.com>

授業の様子は



イベントの案内は  
(オープンキャンパス)



 KOKUSAIと  
LINEでつながろう!



オープンキャンパスの最新情報も!!



#### アクセス

- JR中央線・青梅線・南武線 立川駅下車徒歩3分
- 多摩モノレール 立川北駅下車徒歩1分

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  
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

# 国際製菓専門学校

Ecole de pâtisserie et de cuisine KOKUSAI



国際教育にも力を入れています!  
~ エコール・ルノートル(フランス・パリ)と国内唯一の姉妹校 ~

就職に強い!

「学んだ」その先の  
未来が広がる学校!

製菓総合専門士科 2年制

菓子製パン科 1年制

パティシエシェフコース



01

11ページへ

スタージュ

経験し、自信がつく!



就職に強い!

自分の未来が広がる!

# 国際製菓で

入学してから「自分の可能性が広がった!」と  
“技術の教育力”とさまざまな授業・実習や

洋菓子、製パン、和菓子も学べる



多彩なジャンルが力になる!

02

15ページへ



03

17ページへ

業界のトッププロから学べる!

技術力をサポート



グローバルな活躍も!

04

21ページへ

国際教育、エコール・ルノートル  
海外インターンシップ

「学んだ」その先の未来が広がる

# 学ぼう!

確信できるのは、国際製菓専門学校が誇る  
イベントを楽しみ、学べるから!

国際製菓専門学校の  
強力ポイント7



カフェ調理実習

将来はカフェ経営も視野

05

35ページへ



学生生活を満喫し、喜びを多くの人に

3,000名が訪れる  
楽しい学園祭!

06

36ページへ



レストランオーナーも夢じゃない!

07

09ページへ

パティシエシェフコース



その理由を  
大公開!

# これがKOKUSAIの

# 教育エッセンス!

INDEX \* \*

P01 就職に強い!  
国際製菓で学ぼう!

P03 これが国際製菓の  
教育エッセンス

[学科・コース紹介]

P05 製菓総合専門士科

P07 菓子製パン科

P09 パティシエシェフコース

国際製菓の特徴

P11 1.就職に強い!スタージュ

P15 2.学べるジャンルが広い!  
洋菓子・製パン・和菓子も学べる

P17 3.技術力を強力サポート!

P21 4.グローバルな活躍も!  
国際教育/エコール・ルノートル/  
ヨーロッパ研修

P29 [Special] トップクラス講師から学ぶ!  
有名な先生、実力派が勢揃い!

P35 5.将来はカフェ経営も視野に!  
カフェ調理実習

P36 6.学生生活を満喫!  
みんなを楽しませる学園祭

P37 KOKUSAIだから学べる  
オリジナル授業・実習

P44 キャンパスライフ

P45 2022年度 合格率100%!  
[国家資格]製菓衛生師免許  
資格取得のためのフォロー体制

P47 輝かしいKOKUSAIの受賞歴

P51 卒業作品展 入賞作品

P52 [TOPICS] KOKUSAIのルーツ

P53 就職に強い!  
その理由は親身な就職指導

P56 希望の就職を決めた!内定者の声

P57 活躍する卒業生

P61 どんなパティシエを目指してる?  
在校生5人の本音トーク

P64 東京・立川のイイところ!  
国際製菓のイイところ!

P65 プロフェッショナルを育てる  
充実の施設・設備

P66 [沿革] 国際製菓専門学校・  
グループ校のあゆみ

P67 学びの目標「知・技・倫・汗」  
校長・副校長からのメッセージ

入学前からの  
手厚い  
サポート体制

P17~18

スーパーデコ



技術特待生  
試験

1ヶ月1回の  
レッスン

オンライン  
レッスン

技術  
特待生  
P18

4月

製菓総合専門士科(2年制)  
P05~06

菓子製パン科(1年制)  
P07~08

パティシエシェフコース  
P09~10

国際製菓専門学校 入学

10月

ルノートル特別授業  
P21~28



12月

入学して8ヶ月後に  
スタージュ(企業研修)へ!  
P11~14



2月

学園祭  
P36



3月

国家資格 製菓衛生師免許受検・合格  
P45~46

菓子製パン科卒業・就職

10月

ルノートル特別授業  
P21~28



12月

ヨーロッパ研修  
P21~P28

海外インターンシップ  
P28



2月

学園祭・卒業作品展  
P36・P51



3月

製菓総合専門士科卒業・就職

パティシエシェフコース  
西東京調理師専門学校入学~調理師免許取得~卒業  
P09~10

卒業後も!

卒業後の  
活躍を  
強力に支援

技術向上  
サポート  
P17~20

業界人脈  
開拓支援  
P32・P38  
P53~55

コンテスト  
参加支援  
P47~50

転職支援  
P32・  
P53~55

海外就職  
の支援  
P28

パティシエシェフコース  
西東京調理師専門学校入学~調理師免許取得~卒業

国際製菓だから  
学びのチャンスがいっぱい!

- トップクラス講師からの技術指導 P19~20・P29~34
- 多彩なオリジナル授業・イベント P37~43
- 姉妹校ルノートルからの技術指導 P21~28
- 1年次から行われる親身な就職指導 P53~56
- コンテスト、コンクールへの参加 P47~51

# 製菓総合専門士科

「パティシエになりたい」「ブーランジェになりたい」人には将来、様々な方向性と可能性があります。本校の多彩な、専門性の高い授業・実習を通して、自分の夢が明確になるはず。そして「自分の店を持つ」「有名になる」「技を極める」「ブライダル業界を目指す」「カフェを経営する」「海外で活躍する」など、羽ばたく時に「必要なものが身についている自分」を育てる2年間です。

自分の視野と可能性を広げ  
「こういうパティシエになりたい」  
という夢に必要なファクターを学び、  
身につける2年間！



## 製菓総合専門士科のスペシャルポイント

1

### 在学中に国家資格 「製菓衛生師免許」 取得！

就職や転職に有利、店舗開業に役立つ国家資格「製菓衛生師免許」を全員が目指します。1年生で衛生学等を確実にマスター、2年生で受験。2022年は**100%合格**でした！

●資格取得 >> P45~46

2

### 国際感覚を養う ヨーロッパ研修が 必修！

2年生全員が「ヨーロッパ研修」を体験します(費用は学費に含む)。フランスの息吹を感じるだけでなく、姉妹校「エコール・ルノートル」で実習を経験できます！

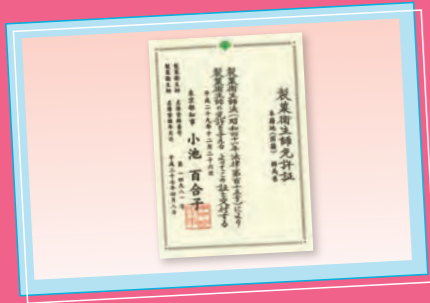
●国際教育、ルノートル >> P21~28・P61~63

3

### 「スタージュ」を 経験するため 就職に強い！

1年の冬「スタージュ(企業研修)」を全員が経験します。実際の現場を体感することは自分の進路や方向性を決めるため、また**就職活動**にも大いに役立っています！

●スタージュ >> P11~14・P61~63

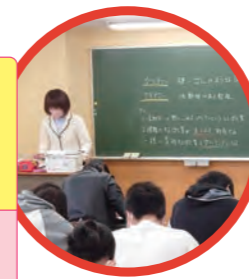


## 製菓総合専門士科2年間の Learning System

1年次

### 「公衆衛生」 「衛生法規」等の授業

人が口にするものを扱う「食」のスペシャリストとして「衛生学」に関わる専門知識は必須です。受講してから「この授業の重要さに気づく」学生がほとんどで、プロ意識も芽生える授業です。「製菓衛生師試験」の試験科目でもあるため、授業内容をしっかり理解して合格を勝ち取ります。



### 本学独自の 多彩な授業・ 実習

将来の糧となる多彩なジャンルの授業・実習を楽しみながら学びます！1年次は「製品開発」「ラッピング特別授業」等を受講します。2年次は「卒業生による授業」をはじめ「テーブルコーディネート」「フラワーデザイン」など本校独自のオリジナル授業を受け、視野を広げます。



### 製菓衛生師免許取得

●オリジナル授業・実習 >> P37~43

2年次

### 卒業課題 発表会

2年生は「卒業課題」に取り組み、11月に発表会を行います。優秀作品は「オリジナル商品販売会」で販売します。

●卒業課題発表会 >> P42  
●オリジナル商品販売会 >> P43



製菓衛生師免許

経営知識

製菓・製パン技術

フランス語

国際感覚

コミュニケーション力

「衛生法規」等の  
専門知識

創造力

多彩な知識・技術

プレゼンテーション力

etc...

## 製菓総合 専門士科の メリット

### 就職に強い！

- 目標とするパティシエ像が定まる
- 高い技術力が役立ち自信となる
- 幅広い知識を強みに活躍できる
- 独立開業の準備が整っている
- グローバルな活躍も可能 etc...

### 製菓・製パン 実習 (1年生)

基礎の基礎から教えますので安心してください。本学は「作ったことがある」ではなく、「作り方を身につける、確実に自分のものにする」ことを重視しています。クリームやケーキ生地、タルト、パン生地作りなどを、製品のレベルを上げながら繰り返し、それが応用力と実践力につながります。実習は2年間で1,228時間と非常に充実しています。



### 製菓・製パン 実習(2年生)

レベルの高い製菓、製パンを作るだけでなく、「販売実習」の製品を“同じ味・形”に作る実践的な学びをします。また、基礎力があるからこそ有名講師それぞれのレシピを理解し、作ることが可能となります。



### 販売実習

本校の販売実習は、製品の質が高く種類も豊富で大人気です！

●販売実習 >> P41

### トップクラス講師による授業

有名講師や実力派講師、本校卒業生による授業が多数あります。「この先生のレシピが好き！」など、学生の感性を刺激してくれます。

●トップクラス講師 >> P19・P25~26・P29~34

### エコール・ルノートル特別授業

フランスの名門「エコール・ルノートル」のプロ講師から直接学びます。また、ヨーロッパ研修旅行ではエコール・ルノートルで実習を行います。

●国際教育、ルノートル >> P21~28・P61~63

### 卒業作品

2年間の集大成として「卒業作品」を制作します。本校の卒業作品は「ハイレベル」と定評があり、2月の「卒業作品展」で発表します。

●卒業作品展 >> P36・P51

専門課程  
1年制  
1年 週4日

# 菓子製パン科

即戦力として活躍できる実践力を養います。「とにかく業界に入り、プロの道を歩みたい」という目標を持つ人にふさわしい1年間!

「早く業界で活躍したい」「プロの現場に入り、その中で技術を極めていきたい」と考え、短期間で基礎的な実践力を求める人にぴったりの学科です。菓子製パン科は実習がメインで、仕事の現場ですぐに活用できる専門スキルと、将来、可能性を広げる時に役立つ多彩な知識をしっかりと身につけます。バラエティに富んだ実習を楽しみながら、即戦力としての技術と自信を養う1年間です。



## 菓子製パン科のスペシャルポイント

- 1 「自主学習日」を自分らしい学びに使える!**
- 2 資格取得、ヨーロッパ研修を希望できる!**
- 3 多彩な授業を受けられ、販売実習も行える!**

金曜日は自主学習日です。実習の復習や製菓衛生師免許の試験勉強にあてたり、パティスリーやベーカリーのアルバイトを通して技術力を高めている人もいます。  
●資格取得 >> P45~46



国家資格「製菓衛生師免許」の受験資格を得たり、ヨーロッパ研修を希望することも可能となっています。自分にとって必要な学びだと思ったら、参加できる環境です。  
※参加条件等はP8をご確認ください。  
●オリジナル授業・実習 >> P37~43  
●トップクラス講師 >> P19・P25~26・P29~34  
●販売実習 >> P41



入学直後から実習を重ねて技術を習得。すぐに基礎力が養われるため、早い時期から「本学独自の多彩な授業・実習」「有名講師の授業」を受け、「販売実習」等も行います。  
●オリジナル授業・実習 >> P37~43  
●トップクラス講師 >> P19・P25~26・P29~34  
●販売実習 >> P41



## 菓子製パン科1年間の Learning System

### 製菓・製パン 実習

基礎の基礎から学び、どんどんレベルアップを促すカリキュラム編成です。様々な洋菓子・製パンを実践し、「正しい基礎技術」と「作り方を確実に」身につけていきます。実習は1年間で600時間あり、応用まで十分に習得できます。



### 本学独自の多彩な授業・実習

コーディネートやデザイン、スイーツの歴史など、将来役立つ多彩な知識・技術も学びます!  
●オリジナル授業・実習 >> P37~43

### 販売実習

1年間に「販売実習」も体験します。  
●販売実習 >> P41

### トップクラス講師による授業

有名講師や実力派講師、本校卒業生による授業も受講します。  
●トップクラス講師 >> P19・P25~26・P29~34

### エコール・ルノートル特別授業

フランスの名門「エコール・ルノートル」のプロ講師から直接学びます。  
●国際教育、ルノートル >> P21~28・P61~63

### 卒業作品

学びの集大成として「卒業作品」を制作します。  
●卒業作品展 >> P36・P51

- 製菓・製パン技術
- 多彩な知識・技術
- 現場力・実践力
- 経営知識
- 国際感覚
- フランス語
- 「衛生学」等の専門知識
- コミュニケーション力
- 創造力
- etc...

菓子製パン科のメリット

- ### 就職に強い!
- すぐ現場で役立つ人材になれる
  - 高い技術力が自信につながる
  - 多彩なジャンルの知識が強みになる
  - 養われた国際感覚が優位性になる
  - グローバルな活躍も可能 etc...

### 活用しよう!本校独自のオプション

#### 製菓衛生師免許の受験資格を取得

本校の「通信教育科」との併修により、1年間で国家資格である製菓衛生師免許の受験資格が得られます。合格へのフォロー体制も万全です!  
※通信教育科への入学は別途費用がかかります。  
●資格取得 >> P45~46



#### スタージュかヨーロッパ研修を選択

12月は「スタージュ(企業研修)」か「ヨーロッパ研修(海外インターンシップも選択可能)」を選び、どちらかに参加します。  
※ヨーロッパ研修・海外インターンシップの費用は学費に含まれていません。  
●スタージュ >> P11~14・P61~63  
●国際教育、ルノートル >> P21~28・P61~63



菓子製パン科

田中教育グループ特典  
2校目の学校の入学  
20万円免除  
※1校目の出願時にパティシエシェフ  
コースを選択している方に限る。  
履2年以上 入学時に選択  
2~4年

# パティシエシェフコース

※コースとは右記のような履修計画を表します。

KOKUSAIの特長  
7  
食空間の創造

Wで国家資格を取得することで就職の幅も広がり、さらに数年後には幅広い活躍のステージが与えられたり、指導者になる可能性も高まります。専門性を持ちながらも広い範囲の「食」を見渡せる人材になることを目指します。本校は、企業より製菓・製パンの技術取得者の求人が多数くることが特長ですが、さらに、調理の専門学校とグループ校の関係にあるため調理の求人もたくさんきています。2つの国家資格を取得することで、就職先や職種の幅が拡大されます。

国家資格をW取得、  
製菓・製パン・調理技術を身につけ、  
「食」の世界で  
エキスパートとして活躍したい  
という強い意欲を持つ人  
におすすめのコースです！



## パティシエシェフコースのスペシャルポイント

- 1 田中教育グループのメリットを活用しよう！
- 2 2校目の入学20万円免除になる特典がある！
- 3 グループ校・西東京調理師専門学校も教育が充実！

「食と職の学校」田中教育グループは、半世紀以上に渡り調理・製菓・ビジネスなどの分野で学校を運営、調理・製菓業界をメインに毎年多くの卒業生を輩出し、高い就職率を誇ります。このグループメリットを最大限に活かしているのが本コースの教育システム。メリットを活用して「食」の世界で大きく羽ばたきましょう。

田中教育グループだから可能なコースで、さらに2校目の入学20万円が免除となります！「食」の国家資格をWで取得したいなら、非常にメリットの大きな特典です。  
※1校目の出願時にパティシエシェフコースを選択している方に限る。



グループ校・西東京調理師専門学校も調理師として活躍できるよう、応用までしっかり教育しています。本校とWで学ぶことで、誰もが認める「食」のエキスパートになれるでしょう。



## 「食」の世界で優位性を持つ2つの国家資格

### 製菓衛生師免許とは？

国際製菓専門学校で受験資格取得。免許取得まで指導。

お菓子やパンを作るにあたり、安全性の高い食品を提供するための免許。社会的な信用が得られ、自分のお店を持つ時に有利など、多くのメリットがあります。



●資格取得 >> P45~46

### 調理師免許とは？

西東京調理師専門学校卒業時に免許取得。

「手に職」の代表的な国家資格で、いつの時代も人気の資格。特にホテルや高級料理店で腕を磨きたい人には必要で、料理界での活躍を支えてくれる免許です。



西東京調理師専門学校 ▶

## パティシエシェフコース1年間の Learning System

### パティシエシェフコース(2年間)

- ◆1年目は「菓子製パン科」で洋菓子及び製パン技術を短期間で取得。  
※入学と同時に国家資格「製菓衛生師」の通信教育科との併修で受験資格取得も可能
- ◆2年目はグループ校「西東京調理師専門学校調理師科」で、調理(西洋料理・和食・中国料理)を学び、国家資格「調理師免許」を取得。  
※1年目2年目の順番は、どちらが先でも可能です。(各学校1年間学科では専門士の称号は取得できません)

特典  
2校目の学校の  
入学  
20万円免除  
※1校目の出願時にパティシエシェフコースを選択している方に限る。



高等学校で調理師の資格取得している方は、国際製菓専門学校へ入学することでWライセンスが目指せます。

### 調理師と製菓衛生師の資格があると、就活の幅も将来の選択肢も広がります。

高校で調理師免許を取得し、お菓子も学びたいと思って、国際製菓専門学校へ入学しました。先生との距離が近いので、いつも気軽に質問できました。国家資格をダブルで取得していると、就職活動の幅が一気に広がり、将来の選択肢も増えます。そのため自分にとって得るものは多いので、少しでも興味があるなら「パティシエシェフコース」を考えてみてはいかがでしょうか。

卒業生の声



日本給食株式会社  
調理師・製菓衛生師  
佐野 咲理さん  
製菓総合専門士科  
2021年卒業

パティシエシェフコース

1

即戦力に成長

# KOKUSAIのスタージュ

まずはスタージュ目指して技術を磨こう!

スタージュ  
までの流れ

## 1 入学後すぐ

8ヶ月後のスタージュ目指して  
スタージュに向けて、基礎技術の習得を開始します。

## 2 4月

2泊3日のオリエンテーション  
パティシエ・ブーランジェを目指す心構えも学びます。

## 3 5月

将来の夢や目標をチェック  
スタージュ先を決めるために、将来の夢や目標の職場を先生に伝えます。

## 4 5月

学校がスタージュ先にアプローチ  
学生たちのスタージュ希望先に学校が連絡を取り、スタージュ先を決めていきます。

## 5

スタージュ先が決定  
本校は業界と太いパイプを有していることもあり、ほとんどの学生が希望通りの職場でスタージュを行います。

入学して8ヶ月後にスタージュへ!

就職に強い!それは「スタージュ」があるから!

力を発揮できるように  
技術を育成!

入学してからスタージュ前までの8ヶ月、スタージュ先で困らないように基本技術の習得はもちろん、衛生面やメンタル面もしっかり養成します。



目標とする職場の  
繁忙期を体験!

KOKUSAIのスタージュは、菓子業界が年間で一番忙しい12月に約3週間行われます。夢の職場の厳しさを知った上で就職するので、「KOKUSAIの卒業生は適応力が高い」と、業界でも評判です。



就職後の  
離職率が低い!

夢の職場、目標とするホテルや店舗でスタージュを行うため、KOKUSAIの学生はやる気に満ち、吸収力も高いと評価されています。そのため「卒業後、就職してほしい」と、スタージュの間にスカウトされる学生も少なくありません。また、スタージュを経験することで学生自身が、自分の向き不向きや適性を把握できるため、その自己分析が就職活動に活かされ、就職のミスマッチが起こりにくくなっています。就職後の離職率が低いこともKOKUSAIのスタージュの効果であり、本校の誇りとなっています。

将来の夢に合わせた  
スタージュ先!

学校が決めた職場へ行くのではなく、学生一人ひとりの夢・目標に合わせたスタージュ先を学校が間に入ってセッティングします。ホテル、ブライダル、洋菓子・パン・和菓子の個人店、カフェなど、将来の夢に近づくことができます。



# が評価されているポイント!

STAGE

「スタージュ」とは?

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す。

五関先生に聞く!

「スタージュの効果」  
「KOKUSAIのスタージュについて教えてください!」



Q1 スタージュに向けて、先生たちはどんな教育を心がけていますか?

五関先生  
どのスタージュ先に行っても通用する、カスタードクリームやスポンジケーキの基本的な作り方を教えています。

Q1 スタージュは学生にとってどんな良い影響がありますか?

五関先生  
実際に現場を見ることは、学生にとって素晴らしい経験になっていると思います。

Q1 KOKUSAIのスタージュの特徴はどのような点だと思いますか?

五関先生  
先生たちが各業界の情報を共有し、学生の希望とスタージュ先のニーズをマッチさせており、そこが大きな特徴です。

Q1 スタージュで学生はどのような成長を遂げますか?

五関先生  
大きな成長を遂げて戻ってきます。それは「お客様にお菓子やパンを提供する尊さ」を目の当たりにするからだと思っています。

Q1 これから国際製菓専門学校に入学する人へメッセージを

五関先生  
入学したら、お菓子をより好きになって、その奥深さに興味を持ってください。そして、この業界で活躍する人材になってほしいと思います。

五関嗣久先生Profile >> P30  
製菓店で腕を磨き、2001年 吉祥寺に「パティスリーサロン・ドゥ・テ・ゴセキ」オープン。フランス古典菓子の研究者として有名。東京都多摩洋菓子協会 副会長。

1

即戦力に成長

# 先輩たちはどのような

スタージュではどのようなことをしますか？

# ことをしたのか見てみよう

スタージュ実績例

【ホテル】帝国ホテル、ヒルトン東京、ハイアットリージェンシー東京、ウェスティンホテル東京、ホテルメトロポリタン東京、コンラッド東京等 【ブライダル・レストラン・カフェ】ルーデンス立川、BLD WEDDINGS(株)、ソシエテ ミクニ、サロン・ド・ミュゼイマダミナコ、新宿高野(フルーツパラー)等 【洋菓子個人店】パティスリードゥシェフフジウ、中島大祥堂(ルノートル)、パティスリー タツヤ ササキ、パティスリー サロン・ドゥ・ゴセキ、パティスリー ハルミエール、リベルテ パティスリー プーランジェリー、ペールノエル、レ・アントルメ国立、洋菓子のプルミエール等 【パン個人店】ボンパドウル、ムッシュイワン、プーランジェリーKヨコヤマ、オーボンパン等 【和菓子店】依屋、三原堂等

ストーリー

緊張のスタージュ、  
そして大いなる成長！

就職に強い！「スタージュ」が学生の未来を広げる！

**Case A**  
**ホテル業界では**

- 1st week** タルトの仕上げや宴会デザートのお盛りを習う。フルーツを洗ったり、素材の補充をする。
- 2nd week** フルーツのカット、アーモンドのスライス、タルトにジャムを塗るなどお菓子の仕上げを手伝う。
- 3rd week** タルト、ショートケーキなどの仕上げを任せられる。宴会で提供するデザートの手伝いをする。

**Case B**  
**ブライダル業界では**

- 1st week** フランス料理などで使用する食材の名前を覚える。料理の下ごしらえの手伝いをする。
- 2nd week** オマール海老の解体、魚の骨抜きなど、様々な食材の扱いを習い、下ごしらえを行う。
- 3rd week** 揚げ物、フランス・イタリア料理などの盛り付けを行い、料理をパーティー客に提供する。

**Case C**  
**洋菓子業界では**

- 1st week** キッチン、食器やお菓子の資材を知る。イチゴのヘタ取りやシュークリムの仕上げをする。
- 2nd week** 様々な菓子について仕上げを習い、フルーツのせやデコジェル塗りなどケーキを仕上げる。
- 3rd week** クリスマスケーキやショートケーキの仕上げを任せられる。お盛りデザート作りを習い、行う。

**Case D**  
**ベーカリー業界では**

- 1st week** ピザ、あげパン、シナモンロールなどの仕上げを習う。食パンなどの袋詰めをする。
- 2nd week** ミルクフランスのクリーム絞り、カレーパンのパン粉付け、くるみ生地の丸めなどを行う。
- 3rd week** パンの成形、ピザのトッピングや味付け、シナモンロールのカットとセットなど製造をする。

**Case E**  
**和菓子業界では**

- 1st week** 練り切りや苺大福、きんとんの作り方、栗あんの成形の仕方を習い、製造を手伝う。
- 2nd week** 紅白きんとんの仕上げや、和菓子のデザインを習う。ようかんや練り切りを作る。
- 3rd week** まんじゅうに焼印を押して仕上げる。最中やどら焼き、苺大福、はなびらもちを製造する。

先輩に聞くと！

スタージュでの成長！

ホテルでスタージュをした先輩の声  
帝国ホテルで学びました

**朝倉 明可さん**  
製菓総合専門士科

**苦勞のポイント！**  
シェフやスタッフの作業スピードが速くて、なかなか追いつけなかったことです。

**成長のポイント！**  
慣れてきた頃、タルトの仕上げをして「早いね」と褒められて嬉しかったです。スタージュが楽しくて3週間があったという間に感じました。皆さん、とてもカッコよくて心から憧れています。ホテル業界に就職できるよう、帝国ホテルで学んだことを忘れず、今後も頑張りたいです。

ウェディングハウスでスタージュをした先輩の声  
ヒルサイドクラブ迎賓館八王子で学びました

**飯島 楓さん**  
製菓総合専門士科

**苦勞のポイント！**  
ブライダルでは大人数の料理を作り、全部の皿にまったく同じ盛り付けをしなければならないことが大変だと感じました。

**成長のポイント！**  
オマール海老の解体など、初めて扱う食材の下ごしらえを経験できたことが印象に残っています。ブライダル業界のことは知ることができて良かったです。この経験を就活に活かしたいと考えています。たくさんを知り、とても勉強になりました。

洋菓子店でスタージュをした先輩の声  
ウェスティンホテル東京で学びました

**工藤 佳奈さん**  
製菓総合専門士科

**苦勞のポイント！**  
お盛りデザートは数人で、流れ作業でつくっていきましたが、いかに速く正確に飾るかが難しかったです。シェフから「あなたが作るお盛りはたくさんあるけど、お客様にとってはその一皿が全て」と聞き、心に響きました。

**成長のポイント！**  
飾り付けを担当しましたが、本当に飾り付けが大事だと知り、今後もそれを意識していこうと思います。本当に多くのことを学ぶことができました。

ベーカリーでスタージュをした先輩の声  
東京EMU(パン工房エムユウ)で学びました

**宮腰 夏実さん**  
製菓総合専門士科

**苦勞のポイント！**  
プロは仕事が丁寧で速いので、それを見ながら追いつこうとするのが大変でした。

**成長のポイント！**  
当初、スタージュは乗り気ではなかったのですが、色々なことをたくさん学べて良かったです。スタージュで成長したポイントは3つあります。スピードと丁寧さ、そして「いま何をやるべきか、次に何をすべきかを考えること」です。スタージュを乗り越えた経験はその後必ず活きます。

和菓子店でスタージュをした先輩の声  
御菓子処 依屋で学びました

**柳澤 友梨香さん**  
製菓総合専門士科

**苦勞のポイント！**  
和菓子の成形は繊細なので、最初は美しい形にならず苦勞しました。

**成長のポイント！**  
最初はスタージュに行きたくないと思っていましたが、行ってみるととても楽しい3週間であっという間に終わってしまいました。もう少し研修したいと思ったほどです。だんだん和菓子の形がきれいになれるようになったので、それが嬉しかったですし、自分の成長を感じたポイントです。

※各業界の「スタージュで行ったこと」は一例です。スタージュ先によって研修内容は異なります。

※希望者は8月の夏休み期間と3月の春休み期間にもスタージュ制度を利用できます。



2

多彩なジャンル

洋菓子、製パン、和菓子も学べる！

学べるジャンルが広い！

「多彩なジャンル」が入学の決め手！

KOKUSAIでは洋菓子だけでなく、製パンや和菓子も普通の授業・実習の中で学ぶことができます。「多彩なジャンルを学べる」ことを入学の理由にあげる学生がとて多いのも本校の特徴です。

多彩なジャンルを学ぶことは自分の可能性に気づくこと！

新たな可能性の扉を開こう！

多彩なジャンルのお菓子やパンを学ぶことは、新たな可能性の扉を開くことにもつながります。「和菓子の授業で『和菓子作りに魅せられた』」ことがきっかけで卒業後、和菓子職人として大成した卒業生もいます。

カフェ調理やドリンクも学ぶ！

本校では、カフェやブライダル業界に必要な知識・技術を学べる「カフェ調理実習」、「ドリンク」などの授業も充実しています。カフェメニューやドリンクのスタイリング技術も学び、将来の活躍フィールドを広げています。

●カフェ調理実習 >> P35・P39 ●ドリンク >> P40



授業・実習で習うお菓子やパン(例)

洋菓子

- ・チョコレートパウンドケーキ
- ・ムース オ キャラメル
- ・カヌレ
- ・キッシュ
- ・タルト オ チョコレート
- ・ガレット
- ・モンブラン



- ・マカロン
- ・バイクドチーズケーキ
- ・Kouglof au potiron
- ・Caramel poires
- ・Opera d'amand
- ・Mousse aux yaourt et fraise
- ・Sablée raisin 他



チョコレート

- ・トリュフ
- ・アマンドショコラ 他



製パン

- ・ブレッツェル
- ・フォカッチャ
- ・モカパン
- ・グラハム食パン
- ・パンオセザム
- ・シュトーレン
- ・ハムフラワー 他



和菓子

- ・紅白饅頭
- ・いちご大福
- ・茶通
- ・虎焼き
- ・チョコ饅頭
- ・芋きんとん
- ・亥の子餅
- ・ハサミ菊 他



カフェ調理

- ・エッグベネディクト
- ・ラップサラダ 他



ドリンク

- ・ソルティーライチジャスミン
- ・マンゴージャスミン チーズフォーム 他



将来のクリエイティブに生きてくる！

その世界で活躍するには、多彩なジャンルの知識・技術を身につけていることが生きてきます。将来、「このお菓子に、製パンの技術を加えてみようかな?」「新たな和スイーツを創ってみたい!」と、将来のクリエイティブに生きるはずですよ。

スイーツ界の進化に追いつくために！

今、スイーツの世界はどんどん進化しており、和菓子と洋菓子の魅力をあわせ持つ和スイーツが人気になったり、各国のお菓子を日本人の口に合うようにアレンジするなど、さまざまな工夫や技術が注ぎ込まれています。広く学び、スイーツ界を見渡せる人材になりましょう。

多彩なジャンル

# 入学前からの

# 手厚いサポート体制!



「絶対プロになる!」  
その夢を強力に支援!

KOKUSAIでは、「業界で活躍できる  
プロフェッショナルを目指す」人に、高校生のうち  
から技術習得のサポートを行っています。

入学前から基礎技術を磨ける4つのサポート



## スーパーデコ

スーパーデコは、KOKUSAI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、パイピングなどの技を身につけて、一足先にプロの世界へ近づいていただけます。 ※スーパーデコ受講者は「技術特待生受験」に応募することができます。



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変化をつけます。絞り袋の角度を体感して、きれいな絞りでケーキを飾ります。



パイピング

パイピングは、バタークリームやチョコレートなどを細く絞り出し、線で図形や文字を書いていく技術です。お菓子に美しさをプラスします。



## 1ヶ月1回のレッスン

ナッペ、絞り、パイピングなどの技術を1ヶ月に1回、KOKUSAIで練習することができます。もちろん、プロフェッショナルが技術指導をします。



## オンライン技術学習

国際製菓専門学校ホームページからオンライン学習が可能です。ナッペ、絞り、パイピングなどの技術をいつでも見ることができます。



## 技術特待生試験

スーパーデコで学ぶ技術を、本校が希望するレベル以上の方が応募できる特待生制度です。入学前からプロの技術を身につけたい人はスーパーデコに参加し、ぜひ技術特待生試験にも挑戦してください。

### 技術特待生試験選考方法(抜粋)

スーパーデコ受講者は「技術特待生受験」に応募することができます。選考基準は、成績3.0以上・書類(作文を含む)選考に加え、選考日に①技術試験(絞り・パイピング)20分、②面接1人15分程度を行う。

※詳しい内容は、オープンキャンパスでご説明いたします。  
※「KOKUSAI 2024入学募集要項」11ページをご参照ください。



「プロのお菓子づくり」を体験したい人は、ぜひ参加してみてください!

※開講日については、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/>

3

技術力を強力サポート!

# 業界のトッププロ

## 「卒業後、すぐ活躍できる!」真のプロフェッショナルを育成

KOKUSAIでは、卒業後から「プロフェッショナルとして活躍できる」人材を育成するため、世界トップクラスのプロから多くの時間、直接指導を受けるシステムとなっています。



1

### 世界トップクラスからの技術指導

本校は、世界有数の製菓学校の名門「エコール・ルノートル」(フランス・パリ)と、日本で唯一の姉妹提携校です。エコール・ルノートルから毎年講師が来校し、直接学生たちに技術指導を行います。フランス留学をしなくても、世界最先端・最高峰の製菓・製パン技術を学ぶことができます。



2

### トップクラス講師の授業が85%

本校の魅力の一つは、全授業の85%を国内外トップクラスのプロフェッショナルが直接指導することです。多くの製菓・調理学校では、学校専任の先生がほとんどの技術を教えるようですが、本校では、卓越した技術を有するプロフェッショナルが常に来校し、基礎技術はもちろん、世界で通用する最先端技術を披露し、教えてくれます。これは国際製菓専門学校の大きな特徴といえます。

#### トッププロから直接学べるメリット

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

# が直接技術指導!

3

### 少人数制のメリットで必ず技術が向上する

実習では1テーブル3~4名という少人数制授業のメリットを生かし、学生一人ひとりが必ずお菓子やパンの仕上げまでを行い、技術を高めます。また、年2回の技術試験では全員が課題をクリアするために技術をさらに磨き、合格しています。それぞれが確実に技術習得できる体制になっているため、希望の就職につながるケースがほとんどで就職先からも評価を得ています。



4

### カフェ調理実習 (卒業学年クラス)

将来カフェの仕事に就きたい・ホテルやブライダルでの就職など、調理技術が必要になる機会があります。本校では製菓製パン技術の他に卒業学年ではスキルアップを目指し、調理の基本からカフェで提供している料理まで、調理専門実習室にて学べます。

#### ●デコレーション練習

コンテストなどに出品を希望する学生に対して、自主練習の一環として「特別プログラム」を用意しています。平日だけでなく週末も自主練習を行うことができます。



5

### フランス語

製菓・製パン業界で活躍するために必要なフランス語の授業は必修です。製菓・製パンの世界にはフランス語があふれており、わからなければレシピも読めず、製造できないこともあります。本校の実習で使うレシピの多くもフランス語で書かれています。学生たちは、フランス語の授業を通して在学中にルセット(レシピ)を読む力と、現場で使うフランス語基礎を身につけます。ヨーロッパ研修の中で行われる実習で、フランス語学力を発揮することもできます。



技術サポート

4

グローバルな活躍

姉妹校提携

29<sup>TH</sup>

本校はエコール・ルノートルと  
日本で唯一の姉妹校です!

フランスの名門 エコール・ルノートルと  
姉妹校だから学習メリットがたくさん!



about Ecole Lenôtre 01

**パリ最高峰のメゾンの1つ  
世界的ブランド「ルノートル」**

フードやスイーツの総合ブランド「ルノートル」は、誰もが認める優秀なパティシエ、シェフたちが素材を徹底的に選び抜き、独自の技術やノウハウでレシピを組み立てるパリ最高峰のメゾンの1つです。“おいしさ”を愛する人たちに、素晴らしい味わいと優雅なひと時を届けています。日本では、銀座三越にルノートルの“Boutique Ginza (銀座三越店)”があり、生ケーキや焼き菓子、チョコレートなどを日本のファンに提供しています。



エコール・ルノートル

about Ecole Lenôtre 02

**「フランス菓子界の父」  
ガストン・ルノートル氏の功績**

フランス菓子をアートの領域まで高め、「フランス菓子界の父」とまで称されるガストン・ルノートル氏(1920-2009)は、フードやスイーツの総合ブランド「ルノートル」を生み出しました。各種洋菓子やショコラ・パン・デリカテッセン・ワインなどの様々なジャンルに、洗練された職人の技術を取り入れ、唯一無二のブランド価値を世界中のファンに提供しています。現在、三つ星を含む3店舗のレストランと10店舗のブティックがフランス国内で展開され、海外でもレストランやブティックを出店し、人気を博しています。さらにルノートル氏は、その卓越した技術と優れたノウハウの継承を目的として、1971年にフランスで初めて“プロフェッショナルのための料理学校”を設立しました。これが「エコール・ルノートル」の始まりです。

※ガストン・ルノートル氏は、フランス最高勲章であるレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受賞、日本の人間国宝に値するM.O.F(国家最優秀職人章)を授与されたパティシエです。



about Ecole Lenôtre 03

**エコール・ルノートルの授業は  
世界中のパティシエ志望者の憧れ!**

エコール・ルノートルは世界中のパティシエ、シェフ志望者が憧れる製菓・製パン・料理の専門学校です。パリ郊外のエコール・ルノートル校ではプロフェッショナル向けの授業が行われています。

世界のパティシエが目標とする  
最先端でハイグレードな  
エコール・ルノートル講師の作品



学生たちは  
世界最高峰の技術を  
目の当たりにする!

4

グローバルな活躍

エコール・ルノートルと

# 国際製菓には多く

姉妹校だから

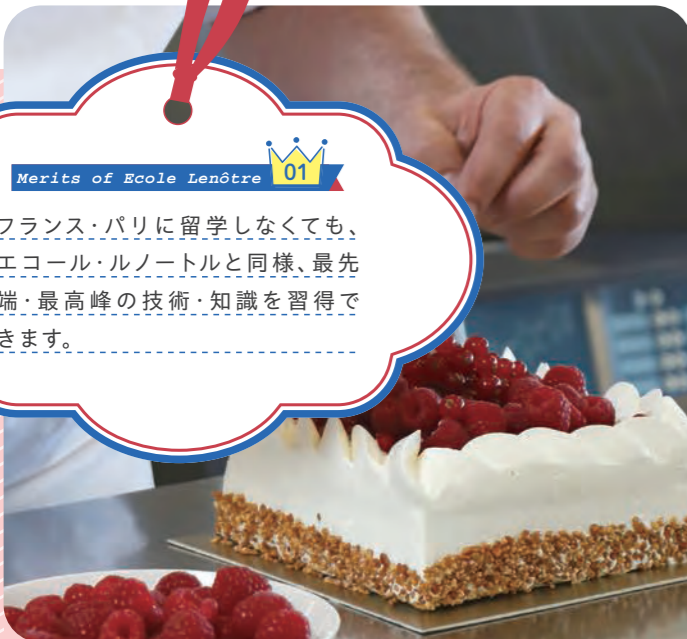
# のメリットがある!

## 姉妹校の

## 5大メリット

Merits of Ecole Lenôtre 01

フランス・パリに留学しなくても、エコール・ルノートルと同様、最先端・最高峰の技術・知識を習得できます。



Merits of Ecole Lenôtre 02

世界のトップパティシエが集結しているエコール・ルノートルから、毎年、現役講師が本校に來校します。



Merits of Ecole Lenôtre 04

フランス・パリのエコール・ルノートルで実習を受けられます(ヨーロッパ研修時、製菓総合専門士科は必修、菓子製パン科は希望制)。



Merits of Ecole Lenôtre 05

常にエコール・ルノートルから世界最先端の情報や技術が伝授される環境のため、グローバルな視野と感性が身につきます。



Merits of Ecole Lenôtre 03

本校は少人数制授業を行なっているため、M.O.F(フランス・国家最優秀職人章)を持つ講師が学生一人ひとりを直接指導します。



エコール・ルノートルの姉妹校だからプロフェッショナルへの可能性もいっぱい!

### スタージュに 行ける

希望者は、ルノートルジャパンのアトリエへ企業研修に行くことができます。



### 就職できる 可能性もある

ルノートルのBoutiqueが展開する「ルノートルAtelier」で就職できる可能性が高くなっています。



### 世界的ブランド「ルノートル」の魅力は“伝統と新しさ” 「こんなに感動を与えるお菓子ってすごい!」と思うはず

私が考える「ルノートル」の魅力は“伝統と新しさ”です。ガストン・ルノートルが残したレシピを守り、変わらぬ味と感動を提供しながらも、フランスにはない抹茶などを取り入れて新しいお菓子を生み出すなど、革新的なことも行なっています。Boutique Ginzaの商品はすべて、パリのルノートルと同じ味。そのため毎年パリからシェフが来日し、私とレシピや味の確認をします。ルノートルのお菓子は本当に、それぞれの味にしっかりと個性があり、キレと奥深さを感じられるでしょう。日本にいながらルノートルのお菓子を味わえるのは素晴らしいことだと思います。パティシエを目指す人は、ぜひ一度味わってみてください。



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

北川健一先生Profile >> P30  
有名菓子店で勤務し、渡仏。フランスの有名菓子店で修行後、帰国。2017年よりルノートル・ジャパンの立ち上げに携わり、日本での製造を任されている。

4

グローバルな活躍

# エコール・ルノートル いつもの教室で熱く

毎秋、エコール・ルノートルからプロ講師が来校し、KOKUSAIの特別授業を担当します。学生は普段の教室にしながら、直接、世界最先端の技術に触れ、学ぶことができます。また、世界の製菓・製パン業界の流行や、それに対する考え方を知ることのできる大きなチャンスです。



2022年来校 Special class



M. O. F(フランス国家最優秀職人章)  
**クリストフ・ルドン** 講師  
Christophe Rhedon

クリストフ・ルドン先生Profile

1992年〜「ラトゥールドブ」のティン氏のもとで見習い、96年〜ガトー氏の菓子店にて職業適性証明書を取得、96年〜ガトー氏のもとでパティシエ、98年〜軍のクラブにてパティシエとして兵役を務める。99年〜「ヴェイス」にてパティシエ、01年〜ステファン・グラシエ氏(M.O.F2000)に師事し、エコール・ルノートル製菓教授となる。2007年 M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を受賞。2016年フランス・パリ7区に、パティスリー「Notre Pâtisserie」をオープン。2021年10月、完全予約販売のお店をopen。週の初めにコンサルタントとしてビジネスを成功させ、週末にはお客様にお菓子を提供する。常にコンセプトが進化し続けている。



# の特別授業が 展開される!



Classe spéciale Ecole Lenôtre  
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。



2019年来校 Special class



**ニコラ・ブシェ** 講師  
Nicolas Boucher

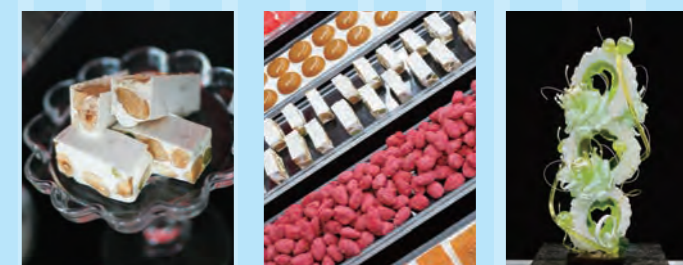
ニコラ・ブシェ先生Profile

エコール・ルノートル製菓長/製菓・糖菓講師。2005年 デコレーション部門長補佐、2006年 商品開発アシスタント、2012年 R&Dコーディネーターを経て、2013年〜 ダロワイヨ製造部で活躍。ダロワイヨ 商品開発部長、総製菓長などを歴任し、2019年よりエコール・ルノートル製菓長/製菓・糖菓講師に着任。コンクール歴も華々しく、フランスデザート選手権ファイナリスト(2008年)、シャルル・ブルースト2位(アーティストック部門1位)、さらに2度M.O.Fファイナリストとなっている。

Meilleur Ouvrier de France

M. O. F  
(フランス国家最優秀職人章)

フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される称号。M.O.Fは誇りあるトリコロールカラーの襟のcockcoort着用が認められます。



# 世界を体感し、

# 国際感覚を身につける!

## ヨーロッパ研修



グローバルな視野を広げ、  
憧れのルノートルで実習も!

製菓総合専門士科は2年次、全員参加による「ヨーロッパ研修」を実施しています。

※研修費用は学費に含まれています。

ヨーロッパのパティスリーを見て回ったり、お菓子や料理を味わい、歴史ある街並みや建造物を実際に見て感じることで、グローバルな視野を広げていきます。また、エコール・ルノートルでの実習が組み込まれていることも、姉妹校である国際製菓専門学校の特徴です。ぜひ、世界で通用する技術を体感し、身につけてください。

※菓子製パン科は希望者のみ参加できます。



さらに活躍のステージを広げる人も!

KOKUSAIは、世界を知り、世界で活躍する  
チャンスを得られる研修・制度が整っています。



世界へ羽ばたく夢を強力にバックアップ!

## 海外 インターンシップ

海外のパティスリーやブーランジュリーとのパイプをたくさん持つKOKUSAIは、「海外で働く経験をしてみたい」、「将来、世界へ羽ばたきたい」という夢を持つ学生への協力体制を確立しています。

「海外インターンシップ」を希望する学生は約1か月から最大3か月、アメリカ(テキサス州やハワイ州など)でインターンシップを体験することが可能です。KOKUSAIが海外インターンシップ先の企業を紹介し、間をしっかりとつなぎます。海外で勤務した経験を通して、グローバルな視点を養い、異文化理解力を高めます。

費用は、地域や期間、時期により異なりますが、学生の負担が少しでも軽減されるように、本校がインターンシップ先と話し合い、多くの協力をいただいています。ぜひ、勇気を出して挑戦してみませんか?



国際的な活躍を望む人に、世界への道を拓く!

## 海外就職

KOKUSAIは、海外に進出したい日本企業や、海外の菓子・パン関連メーカーとも多くのつながりを有しています。また、エコール・ルノートルの姉妹校という強みもあり、「海外で就職したい」と願う学生には、海外の就職先を斡旋することも行なっています。さらに、すでに本校を羽ばたいていった卒業生に対しても、希望を言ってもらえれば海外の勤務先を紹介し、丁寧なフォローも行います。卒業後すぐ海外就職したい人にも、機が熟してからグローバルに活躍したい人にも、KOKUSAIは力強いサポートを続けます。



TOPICS

### タイ王国の王立学校 Chitralada Technology Instituteと 姉妹校提携

2022年に姉妹校協定を結びました。交換留学生での国際交流を行い、研修生を受け入れる予定です。タイ王国の歴史や文化も学び、学生の国際的視野が広がる学習環境となっています。



本校の自慢!  
比べてほしいのは  
講師のクオリティ

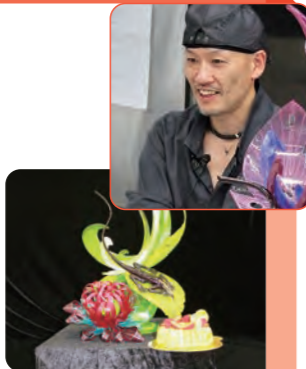
# 実習授業の85%は、 国内外のトップクラス 講師が教えます!

だから

- ▶ 最新の製菓・製パン知識や技術を学べる
- ▶ 常に、就職後に役立つ実践的な実習
- ▶ 本物のプロから学び、技術力が高まる
- ▶ 技術力アップでコンテストに挑戦できる
- ▶ 卒業後に必要な人脈作りを在学中から
- ▶ 第一人者から学ぶので、自分にも自信がつく

## 業界をリードする実力者

**和泉 光一** 特別講師  
Izumi Koichi  
アステリスク オーナーシェフ



本質を大事にした技術を伝え  
後継者の育成にも注力する

名店「サロン・ド・テ・スリジェ」でシェフパティシエに。2012年「アステリスク」を開業。国際コンクールで受賞多数。本質を大事にした技術で日本の菓子業界をリードする。

## 日本が誇る「現代の名工」

**藤森 二郎** 特別講師  
Fujimori Jiro  
マルシャン・ド・ボヌール(旧ビゴの店) オーナーシェフ



フランス料理アカデミーにも  
認められた有名ブーランジェ

フィリップ・ビゴ氏よりのれん分けを認められた手腕。日本人ブーランジェで唯一「フランス料理アカデミー」に認定。厚生労働省が定める「現代の名工」に選出されている。

## チョコレートの魔術師

**山内 大輔** 特別講師  
Yamanouchi Daisuke  
ショコラティエ



“味の彫刻家”ロジェの右腕  
チョコの技法を学生に伝授

「レ・アントルメ国立」勤務後、渡欧。スイスやフランスで腕を磨き、MOFショコラティエ ロジェ氏の右腕として活躍。2015年に帰国後はショコラティエの教育に情熱を注いでいる。

## 日本人パティシエの先駆者

**西原 金蔵** 特別講師  
Nishihara Kinzo  
コンフィズリーエスパス・キンゾー オーナーシェフ  
フランス料理アカデミー会員



日本人初、フランス三つ星  
レストランで活躍した巨匠

日本人初、フランス三つ星レストランのシェフパティシエに就任。帰国後、有名店の総製菓長を歴任。現在「コンフィズリーエスパス・キンゾー」を経営。フランス料理アカデミー会員。

## 洋菓子界のトップシェフ

**藤生 義治** 特別講師  
Fujii Yoshiharu  
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ オーナーシェフ



パリやウィーンで技を磨いた  
日本洋菓子業界の先導者

パリの名店「ジャン・ミエ」、ウィーンの名店「ハイナー」で技術を磨く。帰国し独立後「パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ」をオープン。後進の教育にも尽力している。

## 情熱的なスイーツの追求者

**ジュリアン ペリネ** 特別講師  
Julien Perrinet  
パークハイアット東京 エグゼクティブパストリーシェフ



ヨーロッパで磨いた技と  
アジアで得た感性が持ち味

フランス、カナダやカタル、モルディブで研鑽を積む。2010年からアジアへ拠点を移し、2021年来日。ヨーロッパで磨いた技術とアジアで培った感性でスイーツを追求している。

有名先生、実力派が勢ぞろい!

技術力を強力サポート!

スゴ腕  
ラインナップ

## 洗練された味を世界で展開

**ドゥグラス・オベルソン** 特別講師  
Douglas Oberson  
ページュ 東京 シェフパティシエ



世界を舞台に活躍している  
人気の高いシェフパティシエ

MOFシェフパティシエの下で研鑽を積み、フランスやドバイで活躍。2019年「ページュ 東京」シェフパティシエに就任。日本の食材を使い、洗練されたフランス料理を提供している。

## ルノートルから認められた手腕

**北川 健一** 講師  
Kitagawa Kenichi  
ルノートル ジャパン(銀座三越店 Boutique Ginza) シェフ



フランスで確かな技術を磨く  
日本にルノートルの味を紹介

有名菓子店で勤務後、渡仏。フランスの有名店数店で修行。帰国後は菓子店の新作づくりなどで活躍し、2017年ルノートル ジャパンの立ち上げに尽力。現在、日本の製造責任者。

## 名店で人気を博した実力派

**中田 和孝** 講師  
Nakada Kazutaka  
フレンチレストラン・パティスリー ensia パティシエ  
製菓衛生師科(現・製菓総合専門士科)1999年卒業



国際製菓が誇る卒業生の一人  
レストランなどで実力を発揮

国際製菓を卒業し、ホテル日航洋菓子部門で活躍。名店「ラリアンス」でトップパティシエを務める。2003年ジャパンケーキショー小型工芸部門で銀賞受賞。現在「ensia」を共同経営。

## 基礎を大切にする大物シェフ

**小倉 孝樹** 講師  
Ogura Takaki  
ムッシュイワン オーナーシェフ



生地を大切に、ベーシックを追求  
ベーカリー界のトップシェフ

有名ホテル等で活躍「ベーカリー界の大物シェフ」とその名を馳せる。独立後は「ムッシュイワン」等のシェフディレクターに。流行に左右されないベーシックな味を追求する。

## 正統派フランスパンの有名店

**ビゴの店**からの特別講師  
BIGOT  
ビゴの店より講師を派遣



フランスパンの真髄を伝える  
ビゴの店からプロ講師が来校

「フランスパンの神様」と称されるフィリップ・ビゴ氏が創り、展開している「ビゴの店」からパン作りのプロフェッショナルが来校。学生に“本物のフランスパン”を教える。

## フランス古典菓子の研究者

**五関 嗣久** 講師  
Goseki Tsuguhisa  
パティスリー サロン・ドゥ・テ・ゴセキ オーナーシェフ



フランスの古典菓子の知識と  
その重要性を学生に説く

製菓店で腕を磨き、2001年吉祥寺に「パティスリーサロン・ドゥ・テ・ゴセキ」をオープン。フランス古典菓子を再現している菓子店として全国的に有名。東京都多摩洋菓子協会 副会長。

## 洋菓子界の人気講師

**ジャン・ポール・チェボー** 講師  
Jean Paul Thiebaut  
ジャン・ポール・チェボー オーナーシェフ



TVの世界でも活躍し、協会の  
理事も務める有名パティシエ

「ジョエル・ロブション」でシェフパティシエを務めた後、菓子とパンの教室を展開。2017年「ジャン・ポール・チェボー」をオープン。アイドルグループの菓子制作指導も行う。

## 和菓子伝承の第一人者

**名取 宏晃** 講師  
Natori Hiroaki  
本格和菓子教室「枝折」 代表取締役



日本の和菓子を伝える想いと  
花鳥風月の美を学生に紐解く

「日本の和菓子を伝承したい」という信念から、若手育成に尽力。海外の製菓技術者との研究開発の参加経験も持つ。本格和菓子教室「枝折」を展開し、食文化の伝承にも寄与。



**本校の自慢!**  
 比べてほしいのは  
**講師のクオリティ**

業界の人気者ばかり!

将来の活躍に役立つ

話もたくさん聞ける!

プロ中のプロ  
 が教える

トップクラス講師

新しい和菓子を生み出す達人

**小日向 輝久 講師**  
 Obinata Teruhisa  
 和菓子屋 玉川屋 店主



「きれいな仕事」の大切さと和菓子の専門技術を教える

一幸、白妙などの和菓子名店で腕を磨く。常に新作を考え、提供している。「きれいな仕事をする」が信条。学生に「きれいな仕事」を実際に見せることで、その大切さを伝授。

業界屈指のブーランジェリー

**高橋 輝彦 講師**  
 Takahashi Teruhiko  
 ユー松月 シェフ



国際製菓で教えた卒業生の活躍にやりがいを感じて

フランスパンを日本に伝えたピゴ氏、「現代の名工」藤森二郎氏に師事、ピゴの店各店で腕を磨く。「日々の継続、簡単にあきらめない」を信念に、現在は「ユー松月」で活躍。

優れたパティシエ養成に注力

**齋藤 敬子 講師**  
 Saito Keiko  
 製菓技術を教育の場で伝える



若手パティシエ育成の達人 業界各所で製菓料理長を歴任

調理の仕事を経て、製菓の道へ。セラトンホテル、オリエンタル東京ベイで当時は珍しい女性製菓料理長に就任。その後、商品開発等に携わり、現在は後進の育成に力を注ぐ。

憧れのシュガーアーティスト

**土館 志野 講師**  
 Tsuchidate Shino  
 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  
 菓子・製パン科1998年卒業



シュガーアートの世界を後輩に伝える素敵なOGアーティスト

国際製菓を卒業後、勤務先のホテルで工芸菓子技術を習得。現在、シュガーアーティストとしても活躍。2003年ジャパンケーキショー東京クラフト工芸菓子部門 銅賞ほか入賞多数。

フランス菓子の魅力を伝える

**佐野 卓也 講師**  
 Sano Takuya  
 エミリーフローグ シェフ パティシエ



伝統的で奥深いフランス菓子の魅力を現代のお菓子に活かす

菓子店勤務を経て渡仏。帰国後、パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウなどでさらに腕を磨く。2016年より立川の有名店「エミリー・フローグ」でシェフパティシエを務める。

世界コンクール 日本人初の優勝者

**三宅 善秋 講師**  
 Miyake Yoshiaki  
 パティスリー ハルミエール オーナーシェフ



「お客様を第一に考えた仕事」その信条を学生にも伝える

数ホテルで勤務後、アテスウェイでスーシェフとなる。2019年 立川市に自店「パティスリーハルミエール」オープン。スイーツの世界コンクールで日本人初の優勝を獲得している。

ブーランジェリー育成の名手

**川崎 一文 講師**  
 Kawasaki Kazufumi  
 元 国際製菓専門学校 製パン教授



学生一人ひとりに合わせた丁寧な教え方に定評がある

大手流通グループ勤務中、パン屋チェーンを立ち上げ店長を務める。個人店等でさらに腕を磨いた後、教員として国際製菓専門学校に就任。優れたブーランジェリーを多数育てた。

西洋料理の基礎から丁寧に教える

**佐藤 秀俊 講師**  
 Sato Hidetoshi  
 国際製菓専門学校 調理・西洋料理担当



学生の将来に役立つように現場で培った知識・技術を伝授

「銀座オザミデヴァン本店」「仏蘭西料理 貝殻亭」「カナユニ」などの名店で活躍し、現在MIKAMI(フレンチレストラン)シェフ、国際製菓専門学校調理・西洋料理担当となる。JSAソムリエ、チーズプロフェッショナル。

業界で役立つ様々な技術を伝える

**栗原 伸宏 講師**  
 Kurihara Nobuhiro  
 国際製菓専門学校 洋菓子教授



様々なニーズに合わせた菓子作りの知識と技術を学生に伝えていきたい

調理師学校卒業後「TERAKOYA」入社。調理師として活躍し、製菓部の立ち上げに携わる。2007年から「オークウッド」、2014年から「ザ・キャピトルホテル東急」でさらに腕を磨く。2022年 国際製菓専門学校 洋菓子教授に着任。

《高校生へのメッセージ》

洋菓子店やホテル、レストラン等で様々なニーズに合わせたスイーツを学びました。そのため「学生がどんなレシピで学んだら成長するか」を考えるのが得意!基礎からしっかり教えます、安心して学んでください。



手作業の価値を大切に作る名工

**松村 徹 講師**  
 Matsumura Toru  
 ムッシュイワン勤務 製パン専科2004年卒業



「人間の手の力」を確信する尊敬を集める卒業生の一人

製パン専科卒業後、ムッシュイワンで実力を発揮。仕事の多くが手作業によって行われる同店で勤務し、「人間の手に勝るものはない」と確信。日々「愛情を込めて」パンを作る。

著名なヨーロッパ郷土菓子研究家

**並木 麻輝子 講師**  
 Namiki Makiko  
 料理ジャーナリスト  
 ヨーロッパ郷土料理・菓子・食文化研究家



ヨーロッパの郷土菓子・料理を探究してきた、この分野の第一人者。ル・コルドン・ブルーの製菓・料理上級課程修了。自書の執筆や講演など、食関係のあらゆる分野で活躍。

●ヨーロッパ郷土菓子・料理について >> P40

ベーカリーW杯日本代表 世界第2位

世界第2位  
 2020

**勝海 遥平 講師**  
 Katsumi Youhei  
 国際製菓専門学校 製パン教授



一つの技術を磨き上げ世界へ挑戦した話も学生に語っていく

国際製菓卒業後、ボンパドウルに就職、活躍。2020年ベーカリーW杯 日本代表チームのメンバーとして参戦し、飾りパンを担当する。日本チームは世界第2位を獲得。2023年 国際製菓専門学校 製パン教授に着任する。

《高校生へのメッセージ》

学生時代、製パンの授業が面白くてパンに興味を持ち、先輩の卒業作品に刺激され飾りパンを作り始めました。この学校には多くのきっかけと可能性があります。皆さんの興味をかき立てる楽しい授業を目指します。

●輝かしいKOKUSAIの受賞歴 >> P47



フードスタイリング界の第一人者

**住川 啓子 講師**  
 Sumikawa Keiko  
 西東京調理師専門学校 校長  
 フードコーディネーター ドリンクマイスター



著名なフードコーディネーター

ドラマや映画など500本以上の映像作品での食の演出で有名。テーブルデコレーション、空間コーディネート、レストランプロデュース、メニュー開発等も手がけ、各界で活躍中。

●ドリンク >> P40

COLUMN

トッププロから学ぶ経験は「業界とのつながり」を得ること!

授業を通してトッププロとのつながりができることは、社会で活躍してからより力を発揮するでしょう。人脈を持っている強みは、転職や自店開業の力となり、より大きく飛躍する時の支えになるはずです。

## 学生に大人気!

### 後輩を導く実力者たち 卒業生講師

# 国際製菓を知っているから

後輩に親近感を持って、丁寧な指導をしてくれる卒業生講師の授業はまた、憧れのプロと就職や仕事のことを気軽に話せるため、就職活動

# こそ、後輩の力を伸ばせるOB・OG講師

大人気! 国際製菓を知っている先輩は、学生にとって頼りがいのある存在。にも良い影響が出ています。

卒業生講師

#### 創造力を発揮する業界の有望株

### 板垣 充洋 講師

Itagaki Mitsuhiro

開店準備中  
製菓総合専門士科2006年卒業



レ・アントルメ国立で腕を磨く。旬の素材などを生かし、独自の製品を創造。

#### 酵母や小麦を追究する探求者

### 大久保 渉 講師

Okubo Wataru

パン屋クレメル オーナーシェフ  
製パン専科2009年卒業



ドイツで本場仕込みの製法を学ぶ。地産品を使った調理パンも学生に教える。

#### 確かな技とビジネスの話も後輩へ

### 大室 旭 講師

Omuro Akira

パティスリー テロワール  
オーナーシェフ  
製菓衛生師科(現・製菓総合専門士科)1999年卒業



厳選した材料を使い、人を幸せな気持ちにさせるお菓子を提供。自店経営に尽力。

#### オーナーの右腕として活躍中

### 高橋 佑典 講師

Takahashi Hironori

パティスリー シェルブル  
スーシェフ  
製菓総合専門士科2007年卒業



地域で愛される店舗づくりのための製品開発についても、学生たちに教えている。

#### 世界のセレブも味わう逸品を作る

### 小林 美貴 講師

Kobayashi Miki

パレスホテル  
ベストリー部 パティシエ  
菓子・製パン科2001年卒業



国内有数の高級ホテル「パレスホテル東京」ベストリー部でパティシエを務める。

#### 情報発信の重要性も教える

### 坂本 大志 講師

Sakamoto Taishi

シェ・タニ本店 シェフ  
製菓総合専門士科2008年卒業



シェ・タニに就職。現在、本店でシェフとして務めている。

#### コンテスト受賞多数 誇り高さOB

### 清水 良祐 講師

Shimizu Ryosuke

ファクトリー&カフェ蔵前店  
ショコラティエ  
製菓総合専門士科2009年卒業



質の高いチョコ製造で活躍。ジャパンケーキショー東京で銅賞2回獲得の実力派。

#### 立川の有名店で活躍する先輩

### 西川 直輝 講師

Nishikawa Naoki

アンの工房 シェフパティシエ  
洋菓子専科2014年卒業



「立川わが街いい店大賞」で大賞受賞「アンの工房」のシェフパティシエを務める。

#### フランス伝統菓子界を担う存在

### 佐々木 達也 講師

Sasaki Tatsuya

パティスリー タツヤササキ  
オーナーシェフ  
菓子・製パン科2005年卒業



フランス本場の焼き菓子を学ぶため渡仏。「本来の味わい」を教える実力派OB。

#### 店長として活躍する、憧れのOG

### 志太 雅子 講師

Shida Masako

タルト専門店 フィリップス 店長  
製菓総合専門士科2008年卒業



専門店で店長として活躍中。コーヒーやサービス等、多様な知識を学生に教える。

#### 飲食に関する多彩な知識を持つ

### 岡庭 千紘 講師

Okaniwa Chihiro

メゾン・ダーニ勤務  
製菓総合専門士科2009年卒業



レストランやカフェなどで経験を積み、飲食について多彩な知識も学生に教える。

#### ブライダルをより印象的に彩る

### 小野 梓 講師

Ono Azusa

横浜迎賓館 パティシエ  
製菓総合専門士科卒業



ウェディングケーキ製作が得意、イベントプロデュースも行うママパティシエ。

●活躍する卒業生 >> P57

#### コンサルタントとしても活躍

### 三上 恭平 講師

Mikami Kyohei

スイーツコンサルタント Patisserie  
Kyohei Mikami オーナーシェフ  
製菓総合専門士科2005年卒業



スイーツのコンサルタントやアーティスト的な菓子の創造等、マルチに活躍するOB。

●活躍する卒業生 >> P58

#### 経営者としての姿勢も教える

### 吉野 聖仁 講師

Yoshino Seiji

創作洋菓子 椰の樹(なぎのき)  
オーナーシェフ  
製菓総合専門士科2004年卒業



お客様の細かなオーダーにも対応。アットホームな店づくりが人気を博している。

#### グルメサイトで高い評価を獲得

### 金子 真利菜 講師

Kaneko Marina

スーパースペシャルドーナツ  
オーナー  
製菓総合専門士科卒業



皿盛りが大人気、フランス式ベニエタイプのドーナツ専門店をオープンし、話題に。

#### ママパティシエとして大活躍

### 東 美穂 講師

Azuma Miho

子どもと一緒に通えるパン&ケーキ  
教室「Sweets Planning」主宰  
製菓総合専門士科卒業



有名店で技術を磨き、商品開発に携わった経験も活かし、お菓子教室などを運営。

#### 材料使いに詳しい頼れるOB

### 大西 弘樹 講師

Onishi Hiroki

キャトル シェフ プーランジェ  
製パン専科2004年卒業



数種類の酵母を使い分け味覚を追求する本格派。酵母や各種麦の使い方も教える。

#### 日本文化に精通したOG講師

### 友田 瑞穂 講師

Tomoda Mizuho

御菓子処依屋 責任者  
高等課程2004年卒業



学生に練り切りなどを指導。和菓子を通じて日本文化や節句についても伝える。

#### COLUMN

### 卒業生講師には質問しやすい!

学生は、卒業生講師には業界のことや就労条件についても質問しやすいようです。卒業生も本音で答えるので、社会や業界を知る上でも有効な授業です。●卒業生による授業 >> P37



5

カフェの経営知識

将来はカフェ経営も視野に!  
調理専門実習室で学ぶ



# カフェ調理実習

いつか自分のカフェもオープンしたい!

Cafe practice

カフェの仕事、ホテルやブライダル業界の就職にも  
しっかり役立つ、調理の基本から応用まで習得!

カフェがある洋菓子店が増えているよね!

お菓子作りや製パンの技術を活かし、「有名なカフェに就職したい!」「将来はカフェを経営したい!」という学生も増えています。本校では卒業学年になると、調理の基本からカフェで提供しているメニューまで学ぶ「カフェ調理実習」というカリキュラムが組まれており、本校のカフェ教室や調理専門実習室で知識・技術を習得します。

カフェウェディングの仕事に就きたい!

カフェを併設したパティスリーも増えていますし、ホテルやブライダル業界を目指す学生にとっても、カフェメニューやレシピの知識、調理技術を身につけていることは就職活動のアドバンテージにもなります。

「カフェ調理実習」では、現役のパリスタ講師が学生一人ひとりに直接指導し、人気のカフェアートにもチャレンジする時間もあります。さらに、紅茶の奥深い世界についても学び、カクテル作りも体験できます。

カフェアートも授業の中で楽しめる!



6

感動の共有

楽しい学生生活には「学園祭」が必要だ!  
磨いた技術を「卒業作品展」で披露しよう!

やっぱり七盛り上げりの学園祭を体験したいよね!

# みんなを楽しませる大人気の「学園祭」!

2月、毎年恒例の大イベント・お菓子とパンの学校の「学園祭」を開催!  
大好評の手作り菓子・パン販売や体験コーナー、フレンチレストランなど、学生たちが一生懸命、アイデアを駆使して、お越しになった大勢のお客様を楽しませ、おもてなしをします。

2024年は  
2月3日(土)・4日(日)  
開催予定です!  
ぜひ、遊びにいらしてください!

「卒業作品展」の素晴らしい作品を通して  
学生の成長を感じてください!

卒業作品展では、卒業学生全員が国際製菓で学んだ知識と技術を発揮した力作が勢揃いします。KOKUSAIの卒業作品展はレベルが高いと評判で、毎年、業界関係者や来場者から称賛されています。

手作り菓子・パン販売

今年はグランデュオ立川3Fで開催!  
連日オープン数時間前からお客様が並んでくれて、最大90分待ち!の大盛況!  
いっぱい作ったお菓子やパンも、たった3時間でSOLD OUT! 作っている学生たちも大感動の販売体験でした!

体験コーナー  
(マジパンなど)

マジパンでキャラクターを作ったり、クッキーのアイシングにトライしたり、小学生に大人気のコーナーで、すぐに予約がうまってしまう人気ぶり!  
マジパンやアイシングを教える学生たちの瞳が輝いている~!

KOKUSAI  
カウンターフレンチ

2023年のテーマは「紡 -tsunami-」。和の食材をフレンチに活かしたオリジナル・レシピ! どの皿もお客様から高い評価をいただきました。

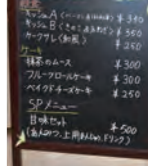
デモンストレーション

学生によるデコレーション実演に、来場者は「すごい!」「きれいー!」と声をあげてくれました! 小学生は、学生の手の動きに興味しんしん!

カフェ雅~みやび~

「和」をテーマにカフェをオープン!  
和風のケーキサレや、あんみつとまんじゅうの甘味セットも大人気!ものすごくお客様が並んで、学生もびっくり!

喫茶雅



# 業界が求める人材を育てる

## トッププロが業界の“今”を語り合う KOKUSAIだから編成できる 「業界の今」を捉えた授業

KOKUSAIは常に国内外のトッププロが来校し、実習を担当するとともに「最先端技術」や「世界的トレンド」、そして「業界の動向」など、業界の“今”について講師同士で情報交換をし、学生にも伝えています。

このようにKOKUSAIでは、「卒業生が業界で活躍できるように何が必要か」を素早く知ることができるため、「業界が求める知識と技術」を学生が身につけられるよう、すぐに独自の授業・システムを編成しています。

夢を実現した先輩に直接話を聞ける!

### 卒業生による授業

学生に  
大好評!

業界で活躍中の卒業生や、自分の店を持ちオーナーシェフとなり“夢を実現した”卒業生による授業を多く取り入れています。同じKOKUSAIで学んだ、親近感のある先輩が「卒業後どのような仕事をして腕を磨き、どのような考え方を夢を実現したのか」を直接聞くことができる、大好評の時間です。第一線で活躍している卒業生がたくさんいる本校だから可能な授業です。

●OB・OG講師 >> P33~34



先輩が人気の仕事について語る!

### 製品開発

スイーツの企画・開発は学生の間でも人気の職種です。大手コンビニチェーンの、スイーツの企画・提案を仕事としている卒業生が来校し、市場調査から企画立案、提案書作成、プレゼンテーションに至る、実際の業務について説明する授業を設けています。これにより学生たちはスイーツ企画の仕事についても具体的に理解することができます。



# KOKUSAI独自の授業・実習

社会人の心構えを身につけ、将来に備える!

### キャリア

1年次より、隔週で「キャリア」という授業がカリキュラムに組まれています。社会人になる心構えから、就職活動の進め方までをしっかりと学びます。特に、履歴書の書き方指導に力を入れており、学生は下書きを繰り返し、先生に添削してもらいながら、内定を取るための準備を行います。様々な文書を書く上でも役立つ学びです。

将来、必要な経営知識を身につける!

### マネジメント

就職後、どのような職場に勤務したとしてもマネジメントの知識が必要になります。効率の良い仕事をするためタイムスケジュールを考えたり、スタッフ間のコミュニケーション力を上げたり、将来はスタッフをまとめるためや店を統括するためにマネジメント知識が役立ちます。そのため本校ではマネジメントの授業を設けています。



金融のプロが「店を持つ」知識を指南!

### 開業準備

本校では、卒業学年を対象として「開業準備」の授業を設けています。中小企業・店舗の立ち上げや運営に関する金融のプロ、多摩信用金庫創業支援担当の方が講師として来校し、「自分の店を持つ」ためのノウハウを教えてください。「オーナーシェフを目指す」学生が多いので、みんな真剣に講師の話聞き、質問をしています。



## 国際製菓専門学校に興味を持った高校生の皆さんへ 業界からのメッセージ



“自分の得意を伸ばし、「好き」を続けて  
業界を盛り上げる人になってください。”

東京都多摩洋菓子協会 会長 四谷 泰朗様

東京都多摩洋菓子協会は東京都の公益社団法人として、お菓子に興味を持ってくれる人を増やし、優秀なパティシエの育成を目的に活動しています。

お菓子に興味を持つ人が国際製菓専門学校に入学したなら、まずは学生生活を大いに楽しんで、お菓子を大好きになってほしいと思います。学んでいるうちに、「こういうお菓子に興味がある」とか「この技術を高めたい」など、自分の興味や得意が見つかると思うので、そこをさらに深めて自分の強みにしましょう。

国際製菓専門学校では常にトッププロが多数訪れ、学生の授業や実習を担当していますが「たくさんプロフェッショナルの仕事を見る」ことは本当に大事です。色々な先生を見ながら、

「この先生の作り方が好きだ」、「この先生のお店で働きたい」と、自分の方向性も見えてくるからです。そういう意味でも、国際製菓専門学校は学生の将来を明るく開く専門学校の一つだと感じています。

お菓子が好きで、お菓子作りを学んだなら、ぜひ続けてください。仕事ではなく、子供や家族のためでもいいのです。そうしてお菓子作りを続けていた人が何人も、後から大人気店を作ったのを見てきました。「好き」を続けていると可能性につながるのです。

そして、皆さんが製菓・製パン業界を盛り上げる人材になってくれることを楽しみにしています。

# 多彩な活躍が可能なプロ

## 学生の能力をさらにパワーアップさせる デコレーションやデザインなどの学びも充実

より優れたお菓子作りを目指すには、技術を磨くだけでなく、調理の知識・技術を得ることも助けとなります。また、美しく可愛らしいお菓子をお客様に提供し、喜んでもらうためには、デコレーションやラッピングなどのセンスを高めて、それを表現する技術を身につけておくことが必要です。さらに、お菓子の世界をその雰囲気とともに、お客様に楽しんでもいただくためのテーブルコーディネートやフラワーデザインも

欠かすことはできません。本校では、感性を養う「センスアップ授業」、必ず将来の力となる「カフェ調理実習」、実力に磨きかける「デコレーション練習」などの科目も編成し、卒業後、多彩な活躍ができるように学生を育成します。調理やデコレーション、デザイン、コーディネート体験することで培われる、興味と視野の広がり卒業生たちの活躍の幅を広げています。

フランス古典菓子を研究することが  
オリジナルレシピの創造につながる!

### ルノートルのレシピで作る/ フランス古典菓子の研究

「フランス菓子界の父」ガストン・ルノートル氏のレシピを今に伝える世界的ブランド「ルノートル」のレシピで実際にお菓子を作り、フランス古典菓子を研究します。将来、オリジナルレシピを考案する場面などで、この知識や研究が大いに活かされるでしょう。エコール・ルノートルと姉妹校だからできる授業です。

●エコール・ルノートル >> P21~26



カフェの経営、ホテルやブライダルの就職にも!  
KOKUSAIの特徴的なカリキュラム

### カフェ調理実習 (製菓総合専門士科2年)

調理専門実習室が設置されている本校だから可能な実習で、調理の基本からカフェメニューまで専門的に学びます。将来、ホテル業界やブライダル業界、カフェ経営を目指した時、調理技術を身につけていることがアドバンテージとなります。

●カフェ調理実習 >> P35



アシェットデセールも作れるように!  
将来の活躍の幅を広げる美のスキル!

### 皿盛りデザート授業

レストランやブライダルの場などで提供される皿盛りデザート(アシェットデセール)は、その場でしか味わうことのできない、見ることのできない美しい皿。本校では皿盛りデザートのデザインや組み立て方、美しい仕上げ方も学びます。将来、レストランやカフェ、ブライダルやホテルで活用できるスキルです。

「食」に欠かせない器も作ってみる!

### 陶芸

お菓子でもパンでも、「食」の現場で必ずついてくるものが「器」です。「食」を提供するシーンでは「器選び」も重要な要素の一つとなります。実際に器作りを体験しながら、器ができるプロセスを学びます。さらに、食と器の関連性なども紐解いていきます。

自分の技術力を高めたいと思った時に!  
新・デコレーションを試したい時にも!

### デコレーション練習

学生が「もっと技術を高めたい」、「研修前・就職前にスキルを磨いておきたい」、「新しいデコレーションを試してみたい!」と思った時、本校では放課後や休日にも「自主練習」ができるようになっています。

●デコレーション練習 >> P20



# になるための授業・実習

ドリンクの素敵なスタイリングも身につける!

### ドリンク

お菓子やパンを食べるシーンに欠かせないのがドリンクです。また、ドリンクのスタイリングが良いとお菓子やパンもさらに引き立ち、評判を高めるポイントにもなります。著名なフードコーディネーターで、西東京調理師専門学校校長の住川啓子先生が、今の流行を反映したドリンクのスタイリングを披露し、教えます。

●住川啓子先生 >> P32



商業ラッピング検定3級も取得できる!  
楽しみながら、お菓子を魅せる技を身につける!

### ラッピング特別授業

お菓子をきれいにラッピングすることは、お客様の満足度をより高めることにつながります。そのため本校では、学生のラッピングセンスと技術を高めるために「ラッピング」を授業として取り入れています。この授業を通して、商業ラッピング検定3級(一般社団法人 商業ラッピング協会)を取得することができ、将来の活躍にも役立ちます。

豊かなイマジネーションと想像力を養う!  
花からの感性をお菓子づくりに活かす!

### フラワーデザイン センスアップ授業

花の美しさを感じるセンスに磨きをかけて、お菓子づくりのイマジネーションを豊かにし、想像力を高めていきます。フラワーデザインを通して構成力も養い、デコレーションやコーディネートで活かせるバランス力を高めます。卒業式の時、卒業生が胸に付けるコサージュもこの授業で製作します。



本家の伝統や文化を学び、お菓子作りに活かす!

### ヨーロッパ郷土菓子・ 料理について

お菓子やパンそれぞれの伝統や、どのような風土から誕生したスイーツなのか、などを知ることは、お菓子・パンを作る上でも大切な知識です。ヨーロッパ郷土菓子研究家・料理研究家の並木麻輝子先生が、自らの経験に基づいた話を学生に伝えます。これは、新しいスイーツを生み出すためにも役立つ知識です。

●並木麻輝子先生 >> P32



洋菓子の歴史やモードを知る!  
将来、新しい菓子開発に役立つ情報の数々!

### フードコーディネーター センスアップ授業

食品企業からの特別講師が、技術開発の最前線や食品業界の「今」を解説します。また、料理ジャーナリストの講師が、ヨーロッパの郷土菓子・パンについて講義を行います。洋菓子の歴史や最先端技術、地域性やグローバルな視点を学び、学生個々のお菓子づくりに活かしていきます。

お菓子やパンがテーブル映えるように!  
食器の選び方、スタイリングの方法を学ぶ!

### テーブルコーディネート センスアップ授業

お菓子やパンがよりおいしく見える、テーブル映える食器やテーブルウェアの選び方、セッティングの方法などを学びます。テーブルコーディネートインストラクターの講師が、和菓子・洋菓子のテーブルの基礎知識から教えてくれます。テーブルマナーについても学ぶことができます。



# 「人を喜ばせる」 お客様や社会を考えて

## お菓子づくりを通して可能なSDGs、社会問題解決や 多くの人を笑顔にする活動も在学中に体験

お菓子を作る技を磨くだけでなく、その根本にある「人を喜ばせること」「お客様を笑顔にすること」という想いやSDGsに貢献する心を育む教育をKOKUSAIは大切にしています。そのため、実際のお客様にサービスをする実習や、子どもたちにお菓子を通して触れ合う機会を持てるようなカリキュラムや活動にも注力しています。また、職業実践専門課程の一環として行われる「卒業課題発表会」で、学生たちは数ヶ月にわたり「食品ロス問題」「米粉使用の可能性を探る」「健康思考を考えた製品作り」などの課題に取り組めます。これらの実践的授業・実習は、将来キャリアアップする中で大きな力となるはずです。



KOKUSAIの学生が実力アップする@ヒミツ  
知識と技術を身につけた証となる！

### 「実習ノート」の存在！

本校の学生は、週に1回必ず「実習ノート」を教員に提出します。ここでは実習で習ったレシピ、プロフェッショナルの技術への感動、獲得したスキル、自身の今後の課題などを書き込みます。この繰り返しで学生は、学んだ知識や技術を確実に身につけ、後からレシピや技術のコツを振り返ることができます。特にKOKUSAIでは、数多くのプロ講師がこだわりのレシピや第一線の技術を伝授するため、卒業生が社会に出るから「実習ノート」を見て、有名パティシエのレシピを紐解いたり、技術の再確認をすることができます。常にレポートを書くことは、社会で活躍するための良いレッスンにもなっています。



プロになったみたい！自分たちで作った  
お菓子やパンをおしゃれなショップで販売！

## 販売実習

本校1階のショップエリアは路面店のような造りとなっており、ここで定期的に「学生による販売実習」を行なっています。これは学生たちがお菓子やパンを「作ること」から、お客様に「売ること」までを実際に体験する授業です。地元の方々には販売実習の日を心待ちにされ、長い行列ができることも少なくありません。学生たちは緊張しながらも、心を込めて自分たちで作った商品を提供しています。



こんなことを  
体感！

- 販売を前提にしたメニューを工夫しながら作る
- 大きさや形、味も、同じ商品を作る大変さを知る
- 徹底した衛生管理の重要性に気づく
- 自分が手がけた商品を求めていただく嬉しさを知る
- 多くの人々の笑顔をつくる喜びを感じる



# やりがいを知り・活かす 行動する実践的授業・実習

素材や健康などのテーマを追求し  
新製品作りを通して課題を解決する！

## 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月から自分たちのアイデアを駆使して一つのテーマに取り組み、11月に「卒業課題発表会」を行います。2022年の課題は「おからか豆腐を使用した食品ロス対策」で、学生たちは学んできた知識や技術をフルに活かして商品開発を行いました。優秀作品5作品は販売実習の商品として地元の方に提供し、味わっていただきました。

最優秀賞



2022年度 最優秀賞  
オレンジと豆腐の  
4層ケーキ

豆腐の栄養素を生かしつつ、独特の香りを柑橘類の酸味で調和させ、おいしく食べられて簡単に栄養が摂取できるケーキを考案。オレンジやレモンなどの柑橘類を使用しているため、ビタミンCが豊富な点も魅力の一品。



豆腐のティラミスと  
おからのキャラメリゼ

絹豆腐とおからを使用したティラミス。豆腐の香りを抑えてティラミス感を出せるよう、クリームで工夫。クッキー層の部分やキャラメリゼしたおからやレモンの風味も楽しめるデザート。



ズコットタルト

流行のズコットケーキに見立てたタルト。豆腐の風味を生かしつつ、濃厚すぎないようにすること、そして酸味を加えてさっぱりと食べられるように。小腹が空いたときに食べられる、ヘルシーかつ満足感のあるお菓子。



ずんだ白とうふイン

「とうふ」x「マフィン」=とうふイン。少量でも満足感が得られ、白玉が入っているため真珠を見つけたような感動を合わせ持つマフィン。常温保存可能で、手を汚さずに食べられるので、いつでもどこでも食べられるおやつ。



二(に)豆流(とうりゅう)  
団子(だんご)

「木綿×絹」と「和×洋」で二豆流団子。2種類の豆腐の栄養素を入れた団子で、抹茶&黒蜜、オレンジ&人参、紅茶&菓の3種類があり、それぞれ違う味わいを楽しめる。

製菓作りの周辺についても学ぶことで  
視野と、卒業後の活躍をより幅広くする！

## 産学合同授業

卒業後、多方面で活躍する力を養うために、本校では企業や団体と協力して行う「産学合同授業」にも力を入れています。例えば、果樹園で果実の袋がけや摘果を行い、そこで収穫された果物を使った新しいお菓子作りをするなど、色々な体験の機会がありました。様々な団体と協力し、より多彩な産学合同授業が計画されています。



いろいろな活動を通して成長しよう！

## KOKUSAI Jr

本校では、「KOKUSAI Jr」という学生スタッフの活動を応援・協力しています。「KOKUSAI Jr」とは、学生が自主的にオープンキャンパスや学外イベントをサポートしたり、KOKUSAIの情報発信をするスタッフです。イベント活動での経験や情報発信のスキルは、将来どのような仕事に就いたとしても役立つでしょう。興味のある方はぜひ参加してください。



ここでもKOKUSAI Jrが活躍！

## 親子お菓子教室

本校では、地元の皆さんに「お菓子の楽しさ」を知ってもらう活動も行なっています。立川市内で「親子お菓子教室」を行い、クリスマスのブッシュドノエルを作ったりしています。こういった地域イベントでもKOKUSAI Jrが活躍しています！



KOKUSAIだから学べる  
オリジナル  
授業・実習

# 「学び」から飛び出し、本物の「実践」へ 商品開発からサービス まで経験、将来に活かす

「卒業課題発表会」の開発商品を  
地元の名産としてお客様に提供!

## オリジナル商品販売会

42ページにあるように製菓総合専門士科の学生は2年次、「卒業課題発表会」に向けて1年間一つのテーマに取り組み、チームで新製品作りのプロジェクトを進めます。このプロジェクトはSDGsへの取り組みにもつながっています。その中で自分たちが普段使用する食材の性質や栄養価をあらためて認識し、健康面を考えた上での製品作りといった課題に対して、身につけてきた知識や技術を用いて解決していきます。



このプロジェクトを通して学生たちが考案した中から、優秀作品5商品を2022年12月の2日間、本校1階ショップエリアで「立川の名産」として販売しました。オープン前からたくさんのお客様が列をつくり、販売会は大好評でした。地元の方々からいただいた「おいしくて健康に良さそう」、「豆腐を上手にお菓子にしているね」、「将来が楽しみです。頑張って!」など声をかけていただきました。皆様からの声が学生たちの大きな励みとなっています。

## 産学共同企画

学生たちが夏スイーツでプロに挑む!

### 未来のパティシエ グランプリ

2019年8月、西武池袋本店において、学生制作の菓子販売を行う「未来のパティシエグランプリ」が開催されました。企画・試作・製作・販売の全てを本校の学生が担当。多くのお客様が来店し、お菓子を楽しみながらKOKUSAIの学生の技術力を高く評価してくれました。



【学生作品の展示+お菓子の販売】お客様を楽しませる!

### HAPPY HALLOWEEN ~HOME PARTY~

2020年10月、伊勢丹立川店において、学生作品(コロナ禍で中止となった国内最大級の洋菓子コンクールに出品予定だった作品)を一般公開し、同時に学生が作ったハロウィンの限定ケーキやパン、焼き菓子の販売を行いました。販売開始から数時間で売り切れてしまうほど大好評でした。



### 入学式

国際製菓での学生生活  
スタート!



### 5月 宿泊研修



### 4月

### 新入生の オリエンテーション

初めてコックコート  
に袖をとすよ。  
ドキドキ!



### 製菓衛生師 試験(東京都)

国際製菓は  
合格率 100%!  
※2022 年度実績  
●製菓衛生師試験  
≫ P45~46

### 6月

### レク研



### 特別授業

プロフェッショナルの  
先生から技術を学びます。  
洋菓子: 藤生義治先生  
洋菓子: 和泉光一先生  
●和泉光一先生、藤生義治先生  
≫ P29



## 国際製菓 専門学校の キャンパスライフ

## CAMPUS LIFE

# 充実した学生生活 思う存分学び、楽しもう!



### 2月

### 学園祭・ 卒業作品展

みんなが楽しみに待ってる学園祭!  
学びの集大成を披露する卒業作品展!

●学園祭・卒業作品展 ≫ P36  
●卒業作品展入賞作品 ≫ P51

### 3月

### 卒業式

自信を持って  
羽ばたいていこう!



### 9月

### 技術試験

国際製菓が求める技術  
基準をクリアする  
ために頑張ります。

## 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 (M.O.F)  
から直接学べる国際製菓だけのチャンス!

●エコールルノートル ≫ P21~26



### 10月

### ジャパン・ ケーキショー東京

日本最大の洋菓子コンテスト!  
受賞した先輩に続きたい!

●国際製菓の受賞歴  
≫ P47~50



## ヨーロッパ 研修

エコール・ルノートルで実習できる  
のはスペシャル体験!

●ヨーロッパ研修  
≫ P27~28



### 12月

### スタージュ

将来の夢に合わせた  
スタージュ先で現場を  
体験します。

●スタージュ ≫ P11~14



2022年度は**100%合格!!**

# 極めて高い取得率を継続中!

## 国家資格・製菓衛生師免許

# 受験者全員を合格に導く KOKUSAIの受験指導

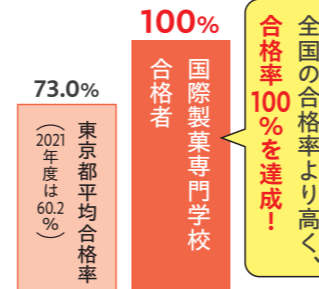
本校は、各学生が将来の夢をかなえるために製菓衛生師免許の受験指導にも力を注いでいます。「担任制によるフォロー」、「放課後の資格指導」、「オンライン受験講座」などの受験フォロー体制を設置。そのため、近年は受験者の合格率約100%が続いています。

お菓子づくりのプロになるために目指したい国家資格が「製菓衛生師免許」です。製菓総合専門士科の学生は、2年次の6月に受験します。本校では学生全員が合格するまで“完全サポート体制”で指導を行い、**2022年度は100%**合格をたたき出し、合格率約100%を継続しています。

※菓子製パン科(1年制)の学生は、通信教育(1年制)を併修することで製菓衛生師免許の受験資格が得られます。

※東京都の製菓衛生師試験は毎年6月です(全国一律ではありません)。

2022年度  
製菓衛生師試験 合格率



2022年度は  
**100%合格!!**

2022年度製菓衛生師試験において、本校の製菓総合専門士科2年生は**全員合格を達成しました!**  
今後も合格率100%を目指し、学生の将来の活躍ステージを広げたいと考えています。

※製菓衛生師試験は厚生労働大臣の定める基準に基づき各都道府県にて実施されます。本校の合格者は東京都をはじめ埼玉県、神奈川県、山梨県等での合格も併せて100%です。

## 製菓衛生師免許について

### 製菓衛生師免許とは

お菓子やパンを製造するにあたって、公衆衛生や製造者の資質向上などを目的とした、安全性の高い食品を作る免許です。

#### 有利ポイント

- ✓ 社会的信用が得られる! ✓ 就職や転職に有利!
- ✓ 給与面で優遇!
- ✓ 自分のお店を持つために必要な食品衛生責任者の資格が申請だけでOK!  
将来、活躍するために役立つ免許です!

### 試験科目

製菓衛生師免許の試験科目(6科目)

- 衛生法規
- 栄養学
- 公衆衛生学
- 製菓理論及び製菓実技
- 食品学
- 食品衛生学



## KOKUSAI

# 資格取得のためのフォロー体制

### 担任制による フォロー

本校は担任制を敷いています。クラスの担任が学生の学習進度や技術習得レベルを常に把握しているため、各人に合わせた受験指導を行なっています。

### 放課後の 資格指導

放課後や週末に、資格取得のためのフォロー授業を編成しています。受験に必要な6科目をしっかりと理解し、わからないところを先生に質問できる時間です。

### オンライン 受験講座

空き時間や家でも、資格取得のための学習ができるように「オンライン受験講座」を設置しています。いつでもどこでも受験勉強ができると、学生に人気です。



KOKUSAIには

# 取得可能な資格がたくさんあります!

学生の将来を輝かせるために、多くの資格取得のチャンスを提供しています。

## 製菓総合専門士科・菓子製パン科 共通

- 製菓衛生師免許  
(国家資格 製菓総合専門士科は2年次に受験・取得 菓子製パン科は通信Wスクールで受験資格を取得)
- 菓子製造技能士 (国家資格 卒業時に2級受験資格取得)
- パン製造技能士 (国家資格 卒業時に2級受験資格取得)
- テーブルコーディネイト修了証 (卒業時に取得)
- フラワーデザイン修了証 (卒業時に取得)
- 食品衛生責任者資格  
(製菓衛生師免許取得後申請により取得)
- フランス語検定 (希望者受験)
- 色彩検定 (希望者受験)
- サービス接遇検定 (希望者受験)
- 食生活アドバイザー (希望者受験)

## 製菓総合専門士科

- 専門士 (文部科学大臣認定の称号 卒業時に取得)
- 職業訓練指導員免許  
(都道府県による交付 卒業時に、受験資格取得に必要な実務経験が短縮される)
- フードコーディネーター 3級 (卒業時に取得)
- ドリンクマイスター (卒業時に取得)
- 国家公務員II種試験 (受験資格取得)
- 商業ラッピング 3級 (1年次に受験・取得)

などがあります。そのほかに取得したい資格があったら担任の先生に伝えてください。KOKUSAIは各学生の夢と資格取得を応援しています。

国際製菓専門学校 製菓総合専門士科は、文部科学大臣より「職業実践専門課程」の認定を受けています

「職業実践専門課程」は、専修学校の専門課程(専門学校)であって、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うものです。文部科学大臣が認定して奨励することにより、専修学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的としています。特に、カリキュラムの編成や教育内容、教員研修体制などにおいて企業等と連携することが要件となっています。産学合同の活動を推進してきた本校(製菓総合専門士科)は、文部科学大臣より認定を受けました。これからも業界や企業・関係団体と連携し、優れた人材の育成に尽力していきます。





本校の学生は「プロフェッショナルになる」意識で学び、技術を磨く。だから、在学中から実力を発揮できる。

輝かしいKOKUSAIの

# 受賞歴

在学中からコンクールに挑み、実績を打ち立てる学生も多いのがKOKUSAIの、もう一つの特徴です。さらに、プロフェッショナルとして活躍する卒業生は国内だけでなく世界で高い評価を受けています。「プロを育てる」KOKUSAIの理念と教育は、在校生・卒業生のコンテスト受賞歴においても輝かしい成果を打ち出しています。

## 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

卒業生 勝海 遥平 さん

世界第2位

国際製菓専門学校 製パン教授 / 製菓総合専門士科2004年卒業

勝海遥平先生が参戦した日本チームが世界第2位を受賞!

ベーカリーW杯に出場して良かった!

各国の3名が1チームとなり、パン、ヴィエノワズリー、飾りパンの3作品で、そのとき栄えを競います。飾りパンを担当しましたが、作業が膨大で制限時間8時間があっという間に過ぎました。日本チームは「受賞というより『作品をしっかり作り上げること』」に重きを置いていました。結果として第2位を受賞したのはもちろん嬉しかったです。で上がった作品には「それまでの努力や工夫」が映し出されます。ですから、第1位の中国チームの作品を見た時「彼らがいかに努力してきたのか」わかったので、つい涙がこみ上げてきました。素晴らしい先輩や各国のブーランジュリーと出会うこともでき、緊張しながらもW杯に出場して良かったです。学生に聞かれたら、W杯の話も伝えていきたいですね。

国際製菓専門学校 製パン教授 勝海 遥平



## 2022年 牛乳料理コンクール 東京大会

製菓総合専門士科1年生が4名も入賞!  
東京大会で好成績を収め、  
東京代表に選出された大用舞香さんは  
関東大会で優良賞を受賞!

最優秀賞  
関東大会優良賞

在校生 大用 舞香 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「ふれんち牛牛肉じゃが」

優良賞

在校生 島田 桜子 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「ほうじ茶あんの栗大福」

優良賞

在校生 浜名 芹里 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「手作りカッターチーズケーキのがんもどき」

優良賞

在校生 長澤 優美 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「牛乳餃子」



ふれんち牛牛肉じゃが

## 2021年

### 牛乳料理コンクール 東京大会

製菓総合専門士科1年生が4名入賞!  
東京代表に選出された2名は、関東大会で第3位・優良賞を受賞!

最優秀賞  
関東大会第3位

在校生 大竹 真実 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「ミルクタイプーエン」

優良賞

在校生 長谷部 莉帆 さん

製菓総合専門士科1年 考案作品名「高野豆腐のクロックムッシュ」



※「在校生」の学年は、入賞・受賞時の学年です。

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

国際製菓の受賞歴

2022年 快挙!

製菓総合専門士科2年生が2名も受賞!



在校生 三橋 武流 さん  
製菓総合専門士科2年  
就職先:ザ・キャピトルホテル東急

エコール部門 銅賞



在校生 下田 真理絵 さん  
製菓総合専門士科2年  
就職先:ロクシタンカフェ

エコール部門 銅賞

グランガトーやディスプレイでも 卒業生が受賞! 様々なジャンルで大活躍!



卒業生 グランガトー部門 加納 麻里子 さん  
パレスホテル勤務 製菓総合専門士科2021年卒業

銅賞



卒業生 ディスプレイ部門 末永 美春 さん  
菓子工房オークウッド勤務 製菓総合専門士科2017年卒業

大会 会長賞

2021年

ジャパン・ケーキショーで3回も受賞! この技術を学生に教えています!



卒業生 バタークリーム仕上げ デコレーションケーキ 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

審査員 特別賞



マジパン仕上げで卒業生が金賞受賞!

2019年

卒業生 マジパン仕上げ デコレーションケーキ 佐藤 貴之 さん  
Le Conte Bleu勤務 製菓総合専門士科2008年卒業

金賞



第12回 日本シュガーアートコンペティション2018 繊細な技術が高評価! シュガーアートでもKOKUSAIの教育が輝く!

在校生 学生部門 岡野 望未 さん  
製菓総合専門士科2年 作品名「パート・オブ・ユア・ワールド」



在校生 学生部門 井上 藍那 さん  
製菓総合専門士科2年 作品名「新しい恋」



※「在校生」の学年は、入賞・受賞時の学年です。

# 2023年 卒業作品展 入賞作品

毎年2月、学園祭とともに「卒業作品展」を開催しています。卒業生全員が国際製菓で学び、磨いた技術を発揮した力作が勢揃い! 多くの方が来場し、作品を賞賛して下さいます。さらに、プロフェッショナルの先生からも高い評価を得ています。

東京都多摩洋菓子協会長賞  
(東京都多摩洋菓子協会選考)



大竹 真実さん  
製菓総合専門士科2年

立川市長賞  
(製パン優秀賞)



加藤 由香さん  
製パン専科

洋菓子部門 銀賞



木野 晴香さん  
製菓総合専門士科2年

アイデア賞



安藤 空桜さん  
製菓総合専門士科2年

製菓実験社賞



三橋 武流さん  
製菓総合専門士科2年

コカ・コーラ賞



遠藤 みゆさん  
製菓総合専門士科2年

## 2022年 卒業作品展 入賞作品

学校長賞

東京都多摩洋菓子協会長賞  
(東京都多摩洋菓子協会選考)



後藤 歌音さん  
製菓総合専門士科2年

立川市長賞  
(製パン優秀賞)



輿水 理沙さん  
製パン専科

洋菓子部門 金賞



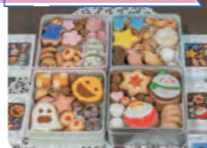
関上 咲良さん  
製菓総合専門士科2年

アイデア賞



遠藤 愛結さん  
製菓総合専門士科2年

努力賞



金子 来未さん  
製菓総合専門士科2年

製菓実験社賞



吉川 小葉さん  
製パン専科

コカ・コーラ賞



打田 ゆかりさん  
製菓総合専門士科2年

そのストーリーを  
お伝えします

若かりし頃、創立者田中啓介先生はアメリカで研修し、日本の夢をふくらませた

## KOKUSAIのルーツがここにある

ちぎりんかん  
知・技・倫・汗



校名の「国際」という言葉には「世界を知り、日本文化を広めたい」創立者の、その想いが込められている。

帰国後、日本での「語学・ビジネス・文化教育の必要性」を説き、「教育」を仕事にすることを決意しました。また、当時のアメリカ料理は決して丁寧ではなく、味わい深いものではなかったので、「日本の料理の文化は世界で通用する」と思っていました。

アメリカは広大で規模が大きい。  
だが、日本にしかできないことがあるはずだ。

若い頃の田中啓介先生は、国からの農業研修生として渡米し、1950年代のアメリカで3年間過ごしました。

この写真は、国際製菓専門学校のルーツとも言える1枚です。

当時、田中先生はアメリカの農場経営の規模の大きさを目の当たりにし、「日本の農業は勝てない」と思いました。でも、「日本にしかできないこともあるはずだ」と考えたのです。



昭和30年代後半  
帰国後、東京都小平市にて飲食店を開業。アメリカ研修時代からの目標だった「食の教育」の礎となる。



昭和40年代前半  
音楽教室を開講する(カワイ音楽教室)。生徒数で始まり、一時期は生徒100名以上の規模となる。



昭和40年代前半  
小平市一橋学園駅北口に「東京料理製菓学院」を開校。飲食店を運営しながら、料理職人教育の必要性を実感したため。



昭和40年代前半  
「東京料理製菓学院」での授業風景。料理はもちろん製菓、書道、茶道の教室も開講する。

※就職希望者に占める就職者の割合

# 就職率100%\*と離職率の低さ その理由は、KOKUSAIの 親身な就職指導

KOKUSAIは  
就職に強い!

就職  
指導  
就職  
実績

学生一人ひとりの個性を見極めながら行う就職指導。  
だから「KOKUSAIは就職に強い」と評価されています。

本校の就職指導は「内定をとればよい」というものではありません。各学生が本心から「目標とする仕事」、「やりがいを持てる仕事」に就き、社会でさらに成長していくことが重要です。そのため本校では、入学から卒業まで、希望があれば卒業後も、学生一人ひとりに向き合った就職指導を行なっています。普段の授業・実習はもちろん、スタージュ(企業研修)や選択授業・特別授業、多彩なイベントを通して認知することができる“本当の適性や目標”について、それぞれの学生と話し合い、確認した上で就職活動をフォローします。結果として、本校卒業生の離職率は低く、業界からも評価を得ています。



## 就職に強い! ポイント 6

**1 「キャリア」という授業**

1年次から隔週で「キャリア」という授業があります。履歴書の書き方や就職活動の進め方をしっかりと学びます。

◎キャリア ..... P38

**2 担任制・少人数制授業**

学生一人ひとりに目が届く学習環境で、先生とのコミュニケーションが充実。進路や就職の話も気軽に行えます。

◎担任制 ..... P59  
◎少人数制授業 ..... P20

**3 トップレベルの講師から習う**

業界で高い評価を得ているプロフェッショナルから習うので、自分の技術に自信を持って就職活動に臨めます。また、最新の業界動向も知ることができ、将来の参考になっています。

◎プロフェッショナル講師 ..... P19・P29~34

**4 スタージュでの経験**

入学して8ヶ月後に「スタージュ(企業研修)」が行われます。学生はこの経験をもとに希望進路を再考するので、就職活動の際には自分の適性や目標が明確になり、就職先の選定に大きく役立ちます。また、スタージュの経験は離職率が低い理由にもなっています。

◎スタージュ ..... P11~14

**5 適性を知る 特別授業・実習・イベント**

本校は多彩な特別授業・実習、イベントが多いことも特徴です。多面的な視点から自分の個性や適性を知るチャンスとなっています。

◎エコール・ルノートル ..... P21~27  
◎オリジナル授業・実習 ..... P37~43  
◎ヨーロッパ研修・海外インターンシップ・海外就職 ..... P27~28  
◎資格取得 ..... P45~46

**6 業界との太いパイプ**

本学は長い歴史の中で、業界との太いパイプを築き上げてきました。多くの企業や個人店、業界団体と常にコミュニケーションを図っています。そのため、スタージュ先や就職先においても、学生の希望がかんうことがほとんどです。

◎業界との太いパイプ ..... P29~34・P38

### 卒業生の就職先実績 (抜粋 過去3年)

ホテル	ブライダル	洋菓子製造販売	パン製造販売	レストラン	カフェ	和菓子	商品開発・その他
ザ・リッツカールトン東京 ウエスティンホテル東京 富士レックホテル ザ・キャピトルホテル東急 パレスホテル東京 セルリアンタワー東急ホテル リーガロイヤルホテル東京 ホテルニューオータニ東京 グランドハイホテル アット東京 ハイアットリージェンシー東京、他多数	セントマーガレットウェディング ノバレーゼ 東京會館 ルーデンス立川 ウェディングガーデン ブライダルプロデュース、他多数	多奈加亭 ペールノエル エクラデジュール 菓子工房 オークウッド マロニエ パティスリー ドゥ シェフ フジウ ルカド 洋菓子のブルミエール アンの工房 京橋千疋屋 エミリー・フロウグ パティスリーアノー パティスリーロータス、他多数	サンジェルマン サンメリー ボンジュールボン 京王食品(ルバ) 川島屋 ムッシュイワン クラウンペーカリー ボンバドゥル バンドクレー ベッカライしゅんた ポラリス アイグラン プーランジュリーKヨコヤマ ユー松月 Zopf、他多数	シーライン東京(クルージング船) パリの朝市 フレンチレストランTERAKOYA Q.E.D. CLUB サルヴァトーレクオモ ワイズテーブルコーポレーション うかい フレンチレストランKOST リアンス プーランジュリー・ピストロ・エペ ワンダーテーブル 資生堂バーラー、他多数	銀座ウエスト青山ガーデン リンドバーグカフェ カフェコムサ マンマバスタ 高野フルーツバーラー キルフェボン セストカフェ ピーエスコープ サロン・ド・テ・ミュゼ・イマダミナコ ロクスタンカフェ PARIYA、他多数	立川伊勢屋製菓 三原堂 青木屋	フリジポート デリカシェフ 成城石井 オーケー

**商品開発**

- スイーツコンサルタント
- スイーツ商品開発
- パン商品開発
- コンビニ商品開発

**菓子・パンづくり**

- パティシエ
- ブーランジェ
- 和菓子職人
- ショコラティエ
- パリスト

**ブライダル**

- レストラン・バンケットパティシエ
- ブライダルコーディネーター
- ブライダルスタイリスト

こんなに広がる

### 活躍のフィールド

お菓子やパン・「食」の知識・技術、多彩なスキルを国際製菓で身につけると、活躍のフィールドは大きく広がります!

**教育・研究**

- 菓子・パン教室の先生
- スイーツアドバイザー
- スイーツ研究家
- カフェプランナー
- カフェレシピクリエーター

**マスコミ**

- フードコーディネーター
- フードスタイリスト

**農業・植物**

- 農業
- フラワーデザイナー

**店舗経営**

- パティスリー経営
- パン屋経営
- カフェオーナー
- 飲食店オーナー

それぞれのふさわしい道へ送り出していくために

「学生と一緒に進める就職指導」をモットーに就職指導を行なっています。そのためには、学生が自分の思いを話しやすい環境づくりが重要です。本校は教員と学生の距離が近いのも特徴ですが、就職に関する相談はいつでも、親身になって対応しています。そのような学生との関わりの中で、一人ひとりの就職の指向、例えば、技術指向や安定指向などを探っていくことも大事です。今、本校の「親身な指導」が良い結果につながっていると、思います。

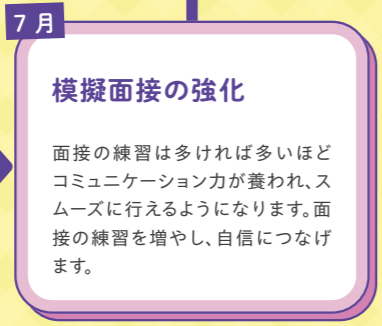
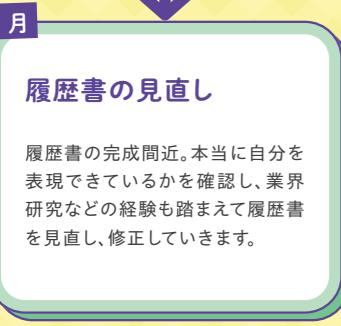
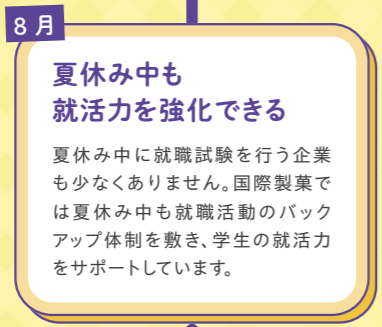
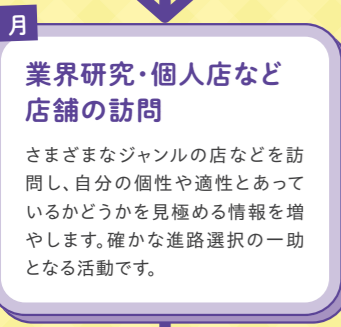
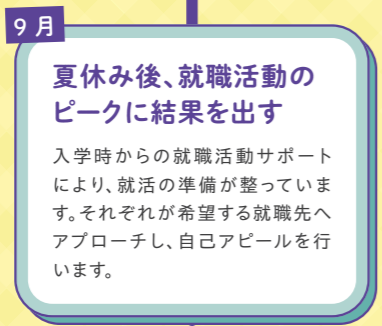
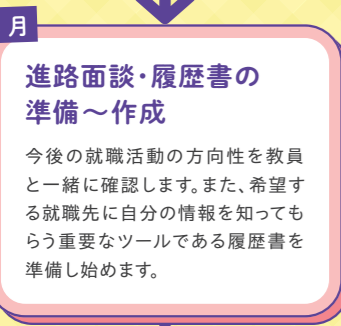
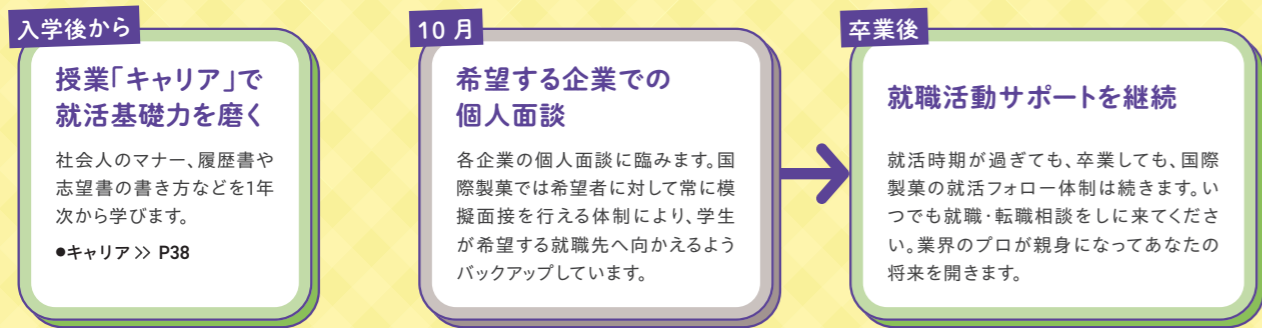
教務部 進路指導 主任 福元 佑紀

大公開!

# KOKUSAIの就職活動スケジュール これも「就職に強い!」理由!

## 就職成功までの進路サポートスケジュール

国際製菓では、就職内定までの道のりを学生一人ひとりの個性と適性に合わせて1年次から、きめ細かく丁寧なプログラムでサポートします。また、製菓・製パン業界で30年以上の歴史を持つKOKUSAIだからこそできる独自の就活サポート体制が毎年好結果を打ち出しています。



### KOKUSAIの特徴

## 担任制 個別就職指導

効果的な就職活動を実現!



「担任制 個別就職指導」が国際製菓のもう一つの特徴となっています。クラス担任と就職指導担当の教員がダブルで、学生一人ひとりにじっくりと時間をかけて就職指導、就活対策相談、模擬面接などを「個別」に行います。そのため、個々の希望が明確になり、希望する就職先をしっかりと見据えることができるためミスマッチが少なく、好結果が得られて高い就職率につながっています。



「就職に強い!」  
KOKUSAIだから

希望通りの就職を決めた!

# 内定者の声

## 内定先: ザ・キャピトルホテル東急

(東京・永田町)

製菓総合専門士科2年 三橋 武流

高校時代からホテルへの就職を強く希望しており、ホテルへの就職者が多い国際製菓専門学校に入学しました。内定先のホテルでは、伝統のあるものから現代の流行にも目を向けていて、創造性が身につくと思えました。また、お菓子以外にも携わることができ、仕事の幅が広がる場所なので頑張りたいです。将来はコンテスト入賞と自分のお店を持つことを目指しています。

- ジャパン・ケーキショー東京2022 エコール部門 銅賞 >> P49
- 2023年 卒業作品展 製菓実験社賞 >> P51



## 内定先: シュクレパール

(2022年 大東京商店街まつり  
お取り寄せグルメグランプリ グランプリ受賞)

製菓総合専門士科2年 宇田川 桃花

1年生の12月に「スタージュ」を経験することで、現場の雰囲気がかかるので、早いうちから就職したい企業を見つけることが大切だと感じました。将来、自分の店を持つのが夢なので、シュクレパールで一歩ずつ学んでいきたいです。また、国際製菓専門学校で学んだことを少しでも活かしていきたいと思っています。

- 就職に強い!スタージュ >> P11~14



## 内定先: 株式会社エーデルワイス

(「アンテナール」や「ルピアン」等、  
多数の製菓・製パンブランドを展開)

製菓総合専門士科2年 小峯 舞子

働いている方々の温かい雰囲気や、コンテストに向けて自主練習をさせていただける環境があること、そして研修制度や福利厚生がしっかりしている点から株式会社エーデルワイスを志望しました。入社後は国際製菓専門学校で学んだことを活かし、将来は商品開発に携わるなど、様々なことに挑戦していきたいと考えています。

- 輝かしいKOKUSAIの受賞歴 >> P47~50
- スイーツ企画・商品開発 >> P37-P54



## 内定先: PARIYA(株式会社マッシュライフラボ)

(セレクトの幅が広いカフェ&デリカテッセン)

製菓総合専門士科2年 河合 和香

今まで国際製菓専門学校で学んだことを活かして、勤務先で自分なりに頑張っていきたいと思っています。PARIYAではケーキだけでなくジェラートなども作っているので、色々なことに挑戦していきたいです。後輩には「入社面接で自分のやる気をアピールしてください」とアドバイスしたいです。熱意は必ず伝わるはずなので頑張ってください。

- カフェ調理実習 >> P35-P39



## 内定先: 株式会社TERAKOYA

(La Boutique TERAKOYA、ウェディングレストラン等)

製菓総合専門士科2年 木野 晴香

内定先の株式会社TERAKOYAでは製菓以外に製パンも行うので、国際製菓専門学校で学んだ洋菓子・製パン・和菓子の技術を活かしたいと思います。就職試験では一般常識などの筆記テストもありました。後輩には、就職を希望するお店のお菓子や料理を事前に食べに行ったり、味わったりして、さらに企業の募集要項などを読み込んで「就職したい熱意」を感じてもらえるかを意識して、就職活動をすると思い、と伝えたいです。

- 洋菓子・製パン・和菓子も学べる! >> P15~16
- 2023年 卒業作品展 洋菓子部門銀賞 >> P51



## 内定先: 株式会社TERAKOYA

(La Boutique TERAKOYA、ウェディングレストラン等)

製菓総合専門士科2年 劉 美月

何年後かに自分のお店を持ちたいと考えているので、それに向けて内定先で頑張りたいです。入社試験では常識問題が出題されました。中学・高校程度の問題でしたので、後輩の皆さんへ「そういった試験対策はしておいた方が良かった」というのが私からのメッセージです。

- 就職活動スケジュール >> P55



## 内定先: パン焼き小屋Zopf

(毎日300種類ものパンを並べる有名ベーカリー。カフェや通信販売も人気)

製菓総合専門士科2年 後藤 鈴

1年生の12月に「パン焼き小屋Zopf」でスタージュをしてからずっと、卒業後はこのベーカリーで働きたいと思っていたので、2年生になってすぐZopfに電話をさせていただきました。早い時期に自分の意志を伝えたのが、内定につながったのだと思います。就職してからは毎日の小さな発見を大切に、少しずつ段階を踏みながら技術を磨いていきたいです。そして、納得がいくまで技術を身につけることができたら、誰でも気軽に立ち寄ることのできるパン屋さんをオープンしたいです。

- 就職に強い!スタージュ >> P11~14



授業はもちろん資格取得もヨーロッパ研修も  
未来に役立つ学びと、楽しさがいっぱい  
の学校



小野 梓さん

Ono Azusa  
横浜迎賓館 パティシエ  
製菓総合専門士科 卒業

横浜迎賓館▶神奈川県横浜市西区老松町18

▶ 手がけたデザートで、幸せな時間のお手伝い

結婚式場「横浜迎賓館」のパティシエとして、ウェディングケーキの製作をはじめ、デザートビュッフェや皿盛りデザートを作っています。披露宴のケーキやデザートの注文にはお客様の想いやこだわりが詰まっており、作るものが1組ごとに違いますので、そこが面白さで

あり“やりがい”となっています。新郎新婦から「二人が出会った思い出の桜の木、イメージ通りでした。ありがとうございました」などと言われると嬉しいです。プライダルの仕事は「幸せな時間のお手伝いができる」ところが魅力だと感じています。



▶ 学生生活が充実しているのも国際製菓の魅力

国際製菓専門学校に決めたのは、在学中に製菓衛生師免許が取得できることと、ヨーロッパ研修が必須だったから。衛生学も器具の扱い方も、授業で学んだことは全て仕事で役立っています。そして、国際製菓は学ぶだけでなく、充実した学生生活を楽しめるのも魅力。学園祭はとても楽しくて、特に印象

に残っていますね。今、私は福利厚生が整っている会社で、子育てと仕事を両立させています。後輩にも、仕事とプライベートを楽しむ働き方で「私たちの大好きなお菓子作りを続けていきましょう」と伝えたいですね。

- OB・OG講師 >> P34
- 製菓衛生師免許 >> P45~46
- ヨーロッパ研修 >> P27

専門的な技術は、お菓子作りの仕事にとどまらない  
スイーツのビジネスを創り、広げる可能性もある



三上 恭平さん

Mikami Kyohei  
スイーツコンサルタント/  
「Patisserie Kyohei Mikami」  
オーナーシェフ  
製菓総合専門士科2005年卒業

Patisserie Kyohei Mikami  
▶東京都世田谷区上野毛4-22-2  
KAYAH JBMINOGE 1F

▶ 技術を活かし、スイーツコンサルタントとして活躍

国際製菓専門学校を卒業以来、パティシエとしてお菓子を作っていました。約5年前に機会があり、仕事仲間とスイーツコンサルタントを始め、「スイーツ専門店をオープンさせたい」企業のお手伝いをしています。メニューやレシピ作り、食材

選び、お店のデザインなど、様々な仕事をトータルで行っています。コンサルタントの仕事をして思ったのは、パティシエとしての知識・技術があれば、仕事の可能性はとても幅広いということ。後輩にも、このことを伝えていきたいです。



▶ 学生の未来を思う指導に、今、感謝している

自店「Patisserie Kyohei Mikami」(世田谷区上野毛)を今年オープンしました。コンセプトは「持ち帰って食べられる 三上恭平のアート作品」。でも、パティスリーとしてカジュアルなスイーツも用意していますよ。コンサルタントもパティスリーも、根本には「お客様に喜んでいただきたい」という想いがあるからです。

振り返り、国際製菓の先生方が学生の将来を思い、しっかりと指導してくださったことに感謝しています。国際製菓は自分にとって「帰っていい場所」。そういう温かい教育環境でお菓子を学べて良かったと感じています。

- OB・OG講師 >> P33
- 活躍のフィールド >> P54

幅広いカリキュラムが魅力で入学を決意  
現場で役立つ学びにあふれた学校



幡野 妃奈子さん

Hatano Hinako  
株式会社シーライン東京勤務  
製菓総合専門士科2017年卒業

▶ デザートでお客様の特別な日を演出する喜び

現在、東京湾のクルーズ船「シンフォニー」で、コース料理のデザートを担当しています。結婚記念日やお誕生日など、お客様にとって特別な日に乗船される方も多く、ケーキをいただくこともあります。サービススタッフから、「お客様のプロポーズが成功したよ!」、「すごく喜んでいらっしゃった」という報告を聞くと、「心を込めて描いてよかった!」と自分のことのように嬉しく感じます。



▶ 先生方の親身なサポートが将来を開いてくれた

国際製菓専門学校に入学を決めたのは、洋菓子だけでなく和菓子や製パン、フランス語など幅広いカリキュラムに惹かれたからです。特にフランス語は、現場でとても役立っています。お菓子の材料や器具など、製菓の現場ではフランス語があふれています。在学中に身につけた

ことで、戸惑うことなく働き始めることができました。そして何より、先生方は勉強も就職活動も親身になってサポートしてくれました。そのおかげで今、「好きを仕事に」できていると思います。

- 洋菓子・製パン・和菓子も学べる!  
>> P15~16
- フランス語 >> P20

全国のコンビニスイーツファンを楽しませたい  
商品開発の基礎力は国際製菓で学べます



千葉 惲李さん

Chiba Sairi  
株式会社フリジポート勤務  
製菓総合専門士科2015年卒業

▶ やりがいは、イメージに近づけた時の達成感

全国に展開している大手コンビニチェーンのスイーツ企画・開発を行っています。開発の過程では何度も試作を重ねたり、上手くいかないことも少なくありませんが、イメージに近づけた時の達成感がやりがいです。手掛けた商品の中には大ヒットしたり、商品開発表彰で社長賞を受賞したものもあります。販売されている商品をコンビニで実際に見たり、SNSなどで「また買いたい!」などの口コミを目にするのも嬉しいですし、励みになります。



▶ 商品開発へ向かう進路を先生方が強気にサポート

小さい頃からプリンやお菓子が大好き。製菓をしっかりと学びたいと思い、国際製菓専門学校に入学しました。在学中、小さな頃から食べていたスイーツを改めて見直す機会があり「いつか長年愛されるロングセラー商品を作ることができたらいいな」と考え、商品開発の仕事を目指して就職活動をしました。先生方も私の

希望を強気にサポートしてくれました。商品開発は手作業中心の仕事なので、国際製菓で学んだ知識や技術が非常に活かされています。スイーツの商品開発を目指す人にとって、国際製菓での学びは大変役立つと思います。

- 製品開発 >> P37

# 在校生5人の本音トーク

「東京・立川って  
どんなところ?」

そして、「将来の目標!」を  
聞いてみました!  
みんなの本音をお届けします!

在校生  
round-table  
talk

各地から国際製菓専門学校に入学し、東京・立川で学生生活を送る5人の在校生が本当の気持ちを語ってくれました! パティシエを目指したきっかけや入学の理由、東京・立川での学生生活、学園祭やスタージュ、就職や将来の夢など…。5人の言葉をぜひ聞いてみてください。



在校生の本音トーク

- 01 製菓総合専門士科1年 宮原 心結さん 静岡県・浜松北高等学校出身
- 02 製菓総合専門士科1年 中平 純鈴さん 長野県・伊那西高等学校出身
- 03 製菓総合専門士科1年 橋間 延之さん 山形県・山辺高等学校出身
- 04 製菓総合専門士科1年 長澤 優美さん 山梨県・甲府東高等学校出身
- 05 製菓総合専門士科1年 有田 絢音さん 静岡県・日本大学三島高等学校出身

## 入学の決め手は、先生と先輩が親切＆明るい雰囲気!

—国際製菓専門学校に入学した理由は?

**宮原心結さん** 製パンや和菓子も学べること。ヨーロッパ研修が必修。フランスで学ぶ経験は大事だと思いました。  
●洋菓子・製パン・和菓子も学べる! >> P15~16  
●ヨーロッパ研修 >> P27~28

**中平純鈴さん** 国際製菓のオープンキャンパスで、先生や先輩がすごく親身に教えてくれたのが印象的でした。何より、雰囲気が明るかった!

**橋間延之さん** ヨーロッパ研修があること、数多くの資格を取得できること。そして、実習の時間が多くて内容が充実しているから。  
●資格取得 >> P45~46

**長澤優美さん** 他校の見学もしましたが、国際製菓の卒業生作品の技術やアイデア、レベルの高さに感激。「こうなりたい!」って思い、選びました。  
●卒業作品展 入賞作品 >> P51

**有田絢音さん** きっかけは高校の先生が国際製菓を勧めてくれたこと。製パンも和菓子も、「食」について様々な授業があったので入学しました。



## 先生との距離が近い! 将来に役立つ、楽しい授業・実習がいっぱい!

—入学してから、授業や実習で感じたことは?

**有田さん** 先生との距離が近くて何でも相談できる。  
●少人数制のメリット >> P20

**長澤さん** 体力に自信がなかったんだけど、慣れてみると実習をガンガン進めてすごい自分がある!

**橋間さん** 基礎の基礎から丁寧に教えてもらえる。「フランス語、大丈夫かな?」って不安だったけど、先生が覚えやすく楽しい授業にしてくれてる!  
●フランス語 >> P20

**中平さん** 4人1グループで実習するよね。最初はみんなでコミュニケーションを取って、時間通りに進めていくのがちょっと大変だったかな。

**宮原さん** 思った! でも「就職したら周りや協力するよな~」って考えて。

**中平さん** そう。将来のこと考えたら、声かけ合って協力していく、そういう学校に入って良かった。  
●親身な就職指導 >> P53~55



## 学園祭もスタージュも! 印象に残る学びであふれている!

—学校行事やイベントで印象に残ったことは?

**中平さん** 2月の学園祭はスゴかった!  
●学園祭 >> P36

**宮原さん** 2日間で3,000人もお客様が来たんだって!

**中平さん** 学園祭でもやった販売実習でお客様が笑顔になって、「この学校いいね!」「スゴい学校だね!」とか、声をかけてもらえて嬉しかった。  
●販売実習 >> P41

**橋間さん** 僕は12月のスタージュが印象的だった。個人店で、接客もお菓子作りも丁寧に教えていただいた。スタージュの最後に「橋間さんが来てくれて本当に良かった!」って言ってもらったのが、ずっと心に残ってる。  
●スタージュ >> P11~14

**長澤さん** 私もスタージュは勉強になった。複数のお店を持つ企業の製造ラボへ行っただけで、そこで働く皆さんのスピーディで丁寧な仕事を見て「これがプロなんだ!」って、刺激を受けました。

**有田さん** 私もスタージュ。今、ホテルのペストリーでアルバイトをしているので、スタージュでは個人店を希望しました。個人店ではお客様の表情が見えるから「人の笑顔を作れる素敵なお仕事だな」って思いましたね。そして、パティシエと言っても色々なタイプの職場があると実感できた。

## 暮らしやすい立川! 充実した学生生活を送れる“東京”!

—東京・立川ってどんなところ?

**有田さん** 立川は利便性が本当に良い!  
●東京・立川のイイところ! >> P64

**中平さん** 東京なんだけど、都会過ぎないところが好き!

**宮原さん** 国際製菓のオープンキャンパスに母と来た時、「立川は学生生活を送るのに困らない場所だね」って、話したんだ。

**長澤さん** イタリアンのお店でアルバイトしてるけど、立川をはじめ多摩地区はお店が多いからアルバイト先にも困らないよね。

**橋間さん** 奨学寮に住んでいるんだけど、学校に近くて、食事も用意されてて快適。  
●奨学寮制度 >> 「2024 入学募集要項」P16

**長澤さん** いいね~。

**橋間さん** 体調崩した時とか、管理スタッフの方が「大丈夫?」って声をかけてくれたりして。親も安心してると思うんだ。





ここで学ばと、やりたいことが増える！  
「どんなパティシエになりたいか」  
目標が明確になり、夢がふくらんでいく！

Purpose



—将来の夢を教えてください？

Wedding cake

**中平さん** 小学生の時、上手ではなかったと思うけど、父へバースデーケーキを作ったら、父が「作ってくれてありがとう。おいしいよ！」って、幸せそうな顔で喜んでくれた。自分の作るお菓子でたくさんの人を笑顔にしたい、と思ってパティシエを目指して。高校の時とか、友達に誕生日ケーキを作ってあげると「将来、お店出したら絶対行くね！」って言ってきて、自分に期待してくれる人があるのもすごく嬉しい。東京のホテルか個人店で技術を磨き、将来は自分のお店を持って、みんなの期待に応えたいですね。

**宮原さん** わかる！「お店出したら絶対行くね！」って言ってもらえるのがすごく嬉しい。私は小学生の頃から、なぜか「パティシエになりたい」って夢がブレずにあって、目指すなら極めるところまで極めて、家族や友達に「今まで食べたお菓子の中で一番おいしい！」って言ってもらいたい。もう一つの夢は、マネジメントも学んで、職場環境の良いお店を経営したい。この業界はすごく素敵なものを作っているのに、キツイ職場みたいなイメージがあるのが悔しくて、「こんなに素敵な仕事なんだよ！」って、イメージを変えたいな。

●マネジメント >> P38

**有田さん** 「誰かを喜ばせたい」というのはもちろんあるけど、私は、自分が大好きなお菓子作りをずっと楽しんでいきたい。国際製菓に入学したら、地元の友達から「私が結婚する時、ウェディングケーキ作って！」って言われるんだけど、大切な人のウェディングケーキは絶対に素敵なものにしたい！ 将来の仕事でも友達へのケーキでも、自分の技術を上げていって、生涯、素敵なお菓子を作り続けるのが夢です。

**長澤さん** 小さい頃、お菓子の学校を舞台にしたアニメを見て「お菓子を作る自分はカッコいい！」って憧れたのが、パティシエを目指したきっかけ。スタージュ先でやっていたパフェ作り、それからマジパンやシュガーアートにも今は興味があります。これから色々な勉強をして、いつか自分のお店を持ちたいですね。

**橋間さん** もともとシフォンケーキが好きなんだけど、中学生のある日、母が「自分で作ってみたら」と言うので、YouTubeで調べて作ってみました。達成感もあり、家族が喜ぶ笑顔もすごく好きで、そこからパティシエを目指したかな。卒業後は東京で腕を磨いて、いつか地元に戻り、地元の野菜や果物を使ったお菓子や料理を提供する地産地消のカフェを開くのが夢！ でも、その前にコンテストにも挑戦したり、サービスも学びたい。国際製菓に入ると、やりたいこと増えるよね。

- カフェ調理実習 >> P35・P39
- 産学合同授業 >> P42
- KOKUSAIの受賞歴 >> P47~50

Pâtissier

—皆さん、国際製菓でさらに学んで将来の可能性を広げてください。



Local production for local consumption

Purpose

Birthday cake



WAKU WAKU!

## 東京・立川のイイところ！

東京だから

学べるのがたくさん！

point 1 本物のプロが集まる場所で腕を磨く！

世界有数の「グルメ都市・東京」。国内外の有名なパティスリー、ブーランジュリーが集まっていることでも有名。「世界でも通用する技術を磨きたい」と望む人がやってくる東京。そんな環境で、将来を確かにする技術と知識を学んでみませんか？立川は人気パティスリーが多いことでも有名なエリアです。



point 2

世界的なホテルやお店が東京・立川に！

日本の首都・東京には非常に多くのホテルやレストラン、パティスリー、和菓子店、ブーランジュリーが集まっています。ですからアルバイト先もたくさんあり、学生時代から有名店でさらに技術を磨く先輩もいます。スタージュ先や就職先を一人ひとりの希望に合わせることができるのも東京の魅力です。

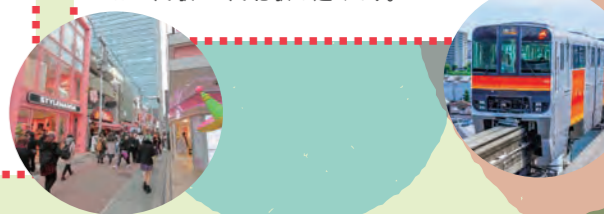


アルバイト先や就職先が豊富！

point 3

立川は学生生活にふさわしいエリア！

立川駅周辺はショッピングモールや百貨店、家電量販店、コンビニなどが立ち並び、生活に便利と評判です。都心よりも生活費がおさえられ、治安も良い街なので安心して勉強し、プロを目指すことができます。交通の便も良く、都心まで行きやすいのも魅力。国際製菓専門学校は立川駅・立川北駅の近くです。



私たちが考える

## 国際製菓のイイところ！

point 1

入学前のスーパーデコ、技術特待生制度も充実！

プロを目指す人を強力支援！

- スーパーデコ、技術特待生制度 >> P17~18

point 2

体験入学、入試の種類が多くて選べる！

忙しい受験生にも、東京以外の人にも便利！

point 6

販売実習や学園祭、卒業課題、夢につながる刺激がいっぱい！

楽しいイベントや特別授業が多い！

- 学園祭 >> P36
- 販売実習 >> P41
- 卒業課題発表会 >> P42~43

point 3

国際製菓の奨学寮制度！（先着順）

安い寮費で東京に住める！

- 奨学寮制度 >> 「2024 入学募集要項」P16

point 5

本物のプロから学ぶ実習が多数！

業界の有名シェフから学び、就職相談もできる！

- トッププロ講師からの指導 >> P19・P29~34

point 7

まずは学生の希望を第一に考える！

プロを目指す人を強力支援！

- 親身な就職指導 >> P53~56

point 4

世界最高峰の先生からも学べる！

エコール・ルノートルと日本唯一の姉妹校！

- エコール・ルノートル >> P21~27



一人暮らし、授業、研修、アルバイト、就職のことなど何でも！  
いつでも質問・相談してください！

【国際製菓専門学校 入学相談室】  
Tel. 042-540-8181 Mail. seika@tanaka.ac.jp

東京・立川のイイところ！

専門技術を磨くために、  
学生の未来を広げるために

# 充実した施設・設備を 完備しています。

国際製菓専門学校 校舎  
地上10階、地下1階建



## 10階 学科教室



柔らかい色調の壁紙を採用。  
落ち着いた雰囲気の中で学習し  
ます。

## 7階 調理実習室



製菓製パン専門の学校としては珍しく調理専用  
の実習室を設置。調理技術やカフェメニューを  
学ぶ「カフェ調理実習」が行われます。講師の手  
元が見やすい大型モニターも完備しています。  
●カフェ調理実習 >> P35

### [大型モニター]



実習室のどこにいても講師の  
手元がしっかり見えるように大  
型モニターを設置。講師の手  
元が見やすい大型モニターも完備して  
います。そのため、技術向上に役立ち  
ます。

## 5階 製パン実習室

## 6階 総合実習室



製パンに最適な木製の作業台を  
完備。製パンに必要なミキサー類  
も揃っています。

### [パイルーム]



溶けやすいバターを多用するパイ  
やデニッシュを作る専用ルームです。

## 1階 ショップエリア



路面店のような仕様になっており、特に  
販売実習や学園祭で活用するスペ  
ース。お客様をお招きし、お菓子やパンの  
ショップや、カフェとして楽しんでいただ  
けるエリアです。

## 2・3・4階 製菓実習室



製菓の作業台として最適と言われる  
マープル（大理石）の作業台を完備  
しています。

### [大型モニター]



学生が自分の調理台で作業をしながら、  
大型モニターで講師の手元を見ることが  
できます。わかりやすく効率的な実習を  
展開しています。

### [ショックフリーザー]



お菓子作りをより衛生的に、効率的に行う  
ためにショックフリーザーと呼ばれる急速  
冷凍庫を備えています。

56 Since 1967 Years

国際製菓専門学校・グループ校のあゆみ

- 1967年 西東京調理師専門学校 …… 東京都小平市に「東京割烹料理学院」として開校。
- 1976年 西東京調理師専門学校 …… 厚生労働大臣指定国家試験の免除校、および専修学校制度の発足に伴い公認専修学校となる。高等課程(中学校卒業以上)、専門課程(高等学校卒業以上)を設置。
- 1984年 国際ビジネス専門学校 …… 西東京調理師専門学校の進展を基盤に「国際ビジネス専門学院」として開校。  
国際製菓専門学校 …… 東京都立川市に「国際製菓喫茶専門学院」を創立。製菓衛生師科(2年)と菓子喫茶科(1年)を設置。
- 1985年 国際ビジネス専門学校 …… 専修学校の認可を得て「国際ビジネス専門学校」と改称。
- 1986年 国際ビジネス専門学校 …… アメリカ・ワシントン州、エドモンズ・コミュニティ・カレッジと姉妹校提携を結び、カレッジ留学コースを設置。
- 1987年 国際ビジネス専門学校 …… JR武蔵野線・新小平駅近くに近代的な校舎を新設移転。  
国際製菓専門学校 …… 西東京調理師専門学校に隣接して「国際製菓専門学校」を移転。
- 1988年 国際製菓専門学校 …… 専修学校の認可、および学校法人啓倫学園、厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成校の認可を得て、4月に開校。
- 1989年 国際製菓専門学校 …… 大学入学資格文部科学大臣指定校認定。  
西武多摩湖線青梅街道駅近くに近代的な校舎を新設移転。
- 1990年 ラブニール国際K-Hカレッジ …… 小平市にプロのフードコーディネーターを養成する「国際K-Hカレッジ」を設立。
- 1995年 国際製菓専門学校 …… フランスの調理・製菓技術養成校である名門エコール・ルノートルと日本初の姉妹校となる。
- 2000年 国際健康植物科学専門学校 …… 園芸療法のプロを育成する「国際園芸セラピー専門学校」として開校。
- 2003年 国際パティシエ調理師専門学校 …… 国際製菓専門学校より分離し開校。
- 2004年 国際製菓専門学校 …… 立川新校舎へ移転。
- 2006年 国際健康植物科学専門学校 …… 校名を「国際園芸セラピー専門学校」から「国際健康植物科学専門学校」に変更。
- 2007年 国際パティシエ調理師専門学校 …… 厚生労働大臣指定の調理師養成校(国家試験免除校)の認可を得る。
- 2008年 国際パティシエ調理師専門学校 …… 国際製菓専門学校小平校より校名変更。
- 2009年 国際ビジネス専門学校 …… 学校法人啓倫学園としての認可を得る。
- 2011年 西東京調理師専門学校 …… 立川市に新校舎が完成、小平市より移転。
- 2015年 全校 …… エコール・ルノートルとの姉妹校提携20周年記念式典を在日フランス大使公邸にて行う。
- 2020年 国際製菓専門学校 …… 厚生労働大臣指定の調理師養成校(国家試験免除校)の認可を得る。
- 2022年 全校 …… チットラダー王宮内(および隣接地域)にあるタイ王立の総合学校、チットラダー校と日本初の姉妹校となる。



国際製菓専門学校 西東京調理師専門学校  
創業者 名誉校長

故 田中 啓介

### 主な受賞歴・役職など

- 従六位瑞宝双光章受賞
- フランス農事功労章シュヴァリエ受章
- 厚生労働大臣表彰
- 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会幹事
- 米国カリフォルニア州政府議会表彰(1995年/日本人初)
- 米国LA南加日系商工会議所理事
- 米国LA南加日系レストラン協会相談役
- きたかた応援大使(福島県)
- 東京都教育功労者表彰

## 学びの目標

# 知・技・倫・汗

**知** 食文化を担う職業人となる

**技** 技術の習得と国家資格・検定などの資格取得

**倫** 正義の心を持ち、思いやりのある社会人になる

**汗** 陰日向なく骨惜しみしない人になる



学校法人啓倫学園 理事長  
国際製菓専門学校 校長

田中 亮一

本校は、前身である西東京調理師専門学校から数えると50年以上の歴史があり、全国で6番目に厚生労働大臣より指定の受けた製菓衛生師養成校です。創立以来、国家資格である製菓衛生師の100%合格に向けた指導をはじめ、社会人として恥じない礼儀、職業人としての衛生など社会に通用する人間教育に力を入れています。どんなに素晴らしい技術、資格があっても、「心構え」がなければ社会で十分に力を発揮することができないと考えるからです。厳しい面もあるかもしれませんが、社会人への道として学んで欲しいと思います。実習は基礎を大切に、高度な技術までを学びます。基礎がしっかりとできていれば、やがて大輪の花を咲かすことができます。過去の卒業生のコンクールでの受賞歴が証明しています。本校の創立者は、海外での経験が基になり学校を設立しました。その理念のもと、国際舞台で活躍できる人材育成にも力を入れています。食べ物は、人を幸せにする力を持っています。そんな素晴らしい職業を目指す本校で、教育熱心な教職員と一緒に学んでいきましょう。



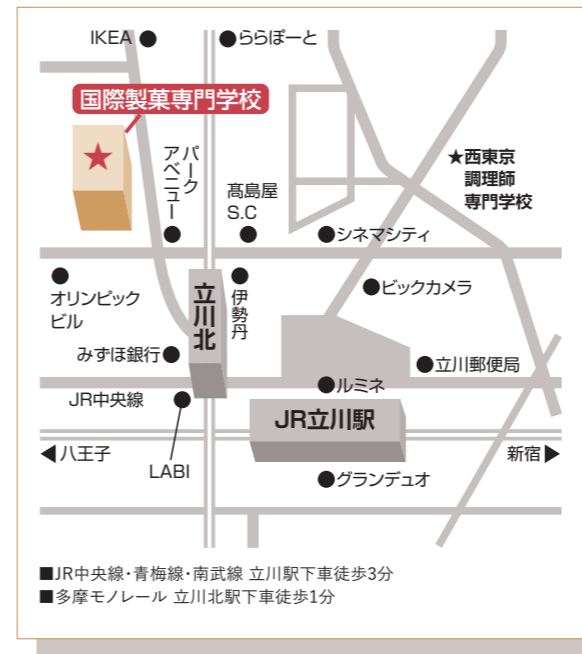
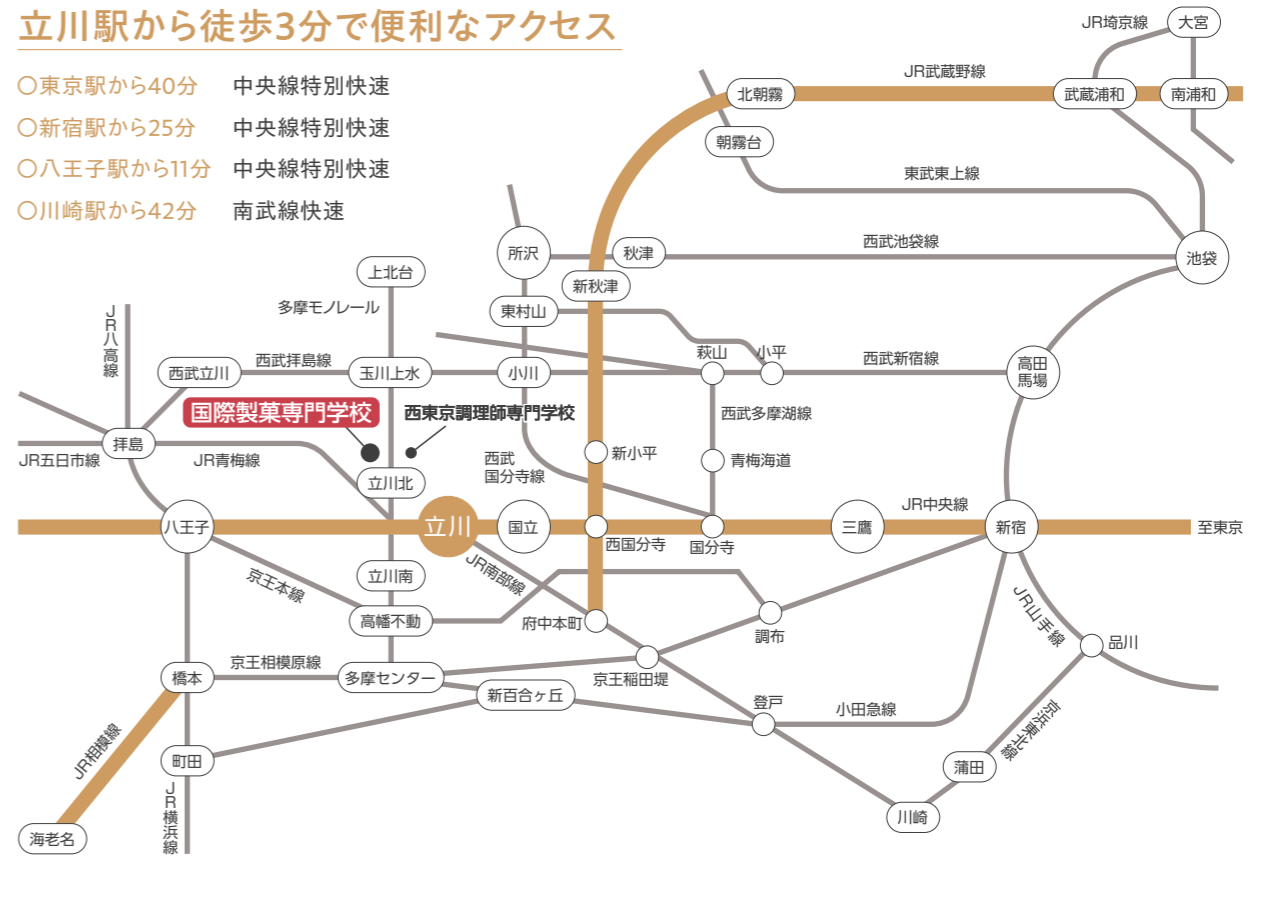
国際製菓専門学校 副校長

一柳 晶子

元々はヨーロッパで生まれた洋菓子やパンのルーツを知り、理解することはパティシエやブーランジェを目指す方にとって非常に大切と考えます。KOKUSAIではヨーロッパ研修においてフランスのルノートル校での実習経験や、先生が来日しての特別授業などを通じて、本場の菓子やパンの世界、そしてその食文化を感じていただきたいと思っています。また、「技術力」を身につけると同時に、「感性力」という大切な力を磨いて伸ばすために、フラワーデザインや茶道など特色ある授業を取り入れています。主役は学生一人一人。学校は学ぶ「きっかけ」を提供する場だと考えています。

### 立川駅から徒歩3分で便利なアクセス

- 東京駅から40分 中央線特別快速
- 新宿駅から25分 中央線特別快速
- 八王子駅から11分 中央線特別快速
- 川崎駅から42分 南武線快速



### 国際製菓専門学校

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1  
TEL 042-540-8181 (代)  
FAX 042-540-8500  
<https://kokusai-seika.com/>  
E-mail seika@tanaka.ac.jp

事務受付時間 月～金曜日 9:00～17:00  
事務取扱休業日 土曜日・日曜日、国民の休日、その他学校の休日

LINE KOKUSAIとLINEでつながろう!  
Instagram Facebook Twitter LINE  
授業の様子はイベントの案内は(オープンキャンパス)

海外姉妹校  
École Lenôtre (フランス)  
9rue de villeneuve-94150 Rungis

Chitralada Technology Institute (タイ王国国立校)  
Bureau of the Royal Household Sanam Sueapa,  
Si Ayutthaya Rd., Dusit, Bangkok

ラブニール国際K・Hカレッジ  
〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-1  
TEL 042-346-5881 (代)

### 田中教育グループ <https://tanaka.ac.jp>

西東京調理師専門学校  
〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5  
TEL 042-548-1689 (代)

TANAKA KEIRIN ACADEMY  
324 E.First St.Los Angeles, CA 90012 U.S.A