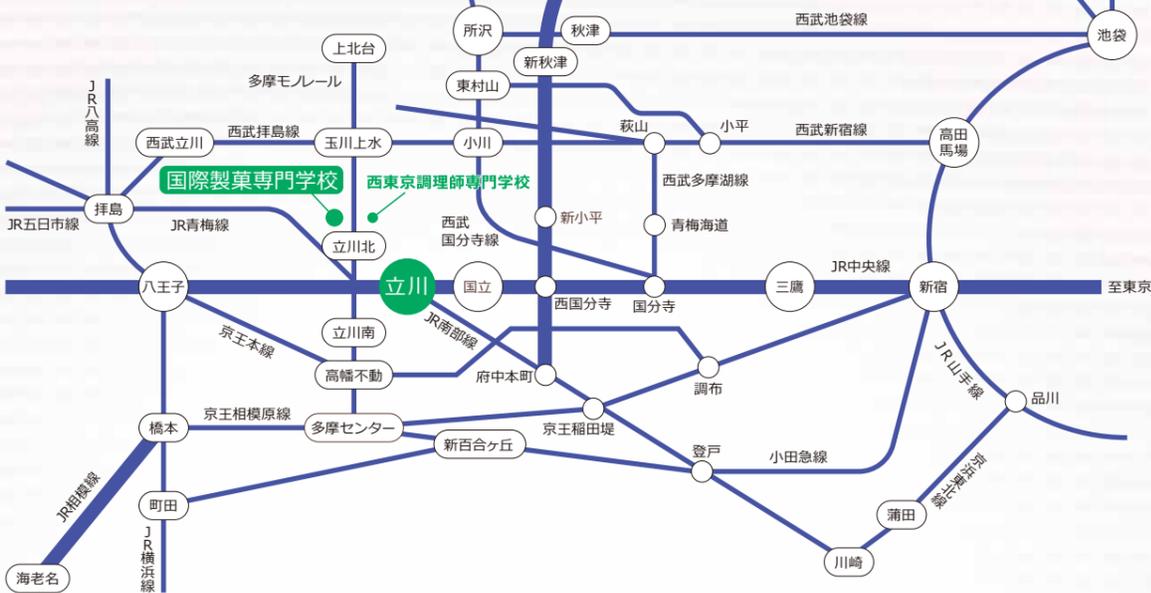


# ECOLE DE PÂTISSERIE ET DE CUISINE KOKUSAI

## 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 中央線快速
- 川崎駅から42分 南武線快速



SINCE 1967  
**58**  
YEARS

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

## あなたの夢をかなえるワンチームです 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 (代表)

FAX : 042-540-8500

E-mail : seika@tanaka.ac.jp

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



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

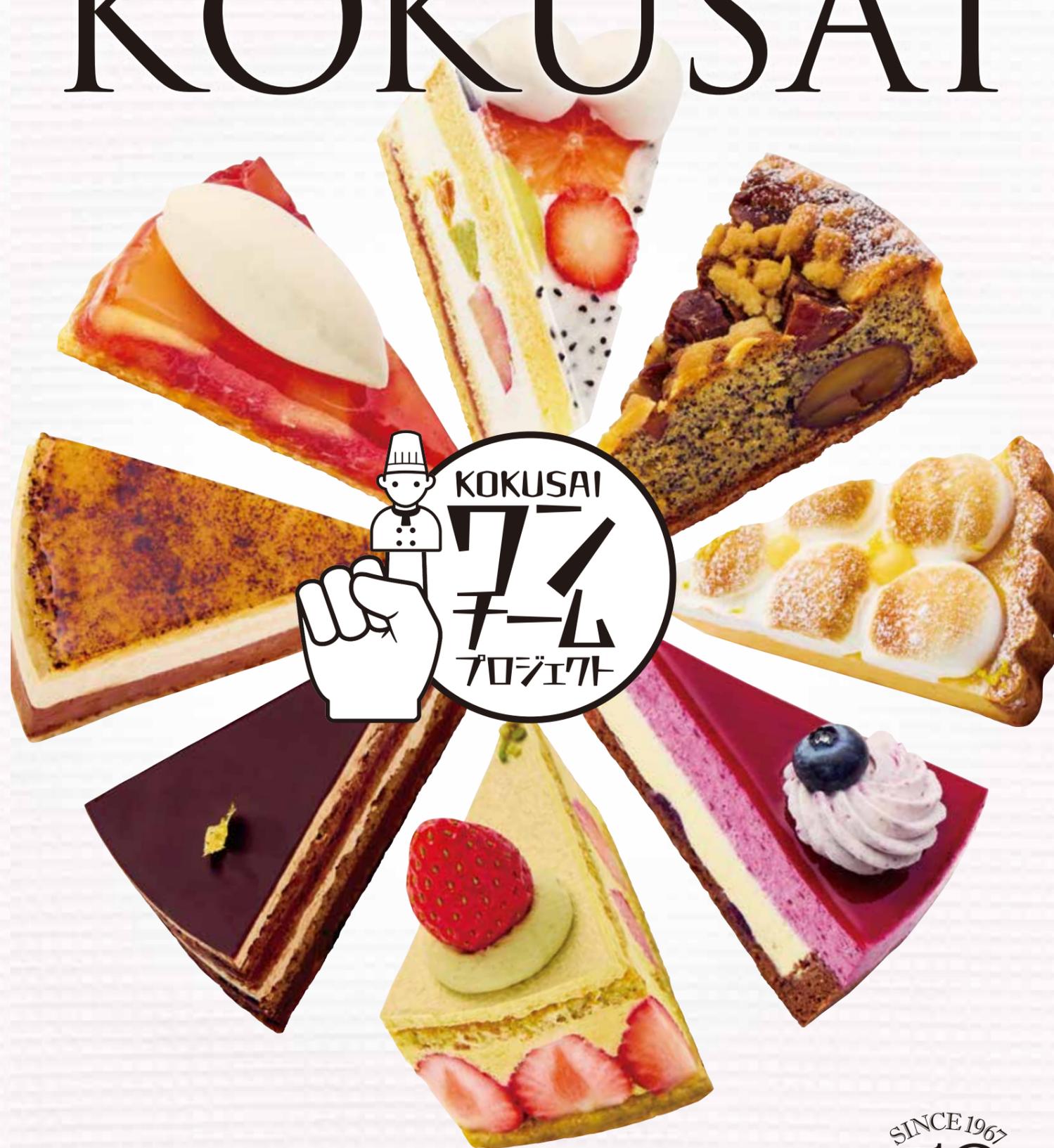
国際製菓とLINEで  
つながりましょう  
オープンキャンパスの  
最新情報を発信中です



授業について  
発信中です



オープンキャンパスや  
イベントを発信中です



あなたの夢をかなえるワンチームです  
国際製菓専門学校

SINCE 1967  
**58**  
YEARS

オープンキャンパスに会いに来てください

# 夢がある でも不安もある

作ることが大好きだけどホントにプロになれるのかな？

いままで一度も作ったことがないけど大丈夫かな？

いつもスローペースな私だけど実習についていけるかな？

フランス研修に全員で行けるのは楽しみだけど言葉は大丈夫かな？

どうしたら仕事してみたい会社に就職できるのかな？

卒業したら学校には相談できなくなるのかな？

国際製菓なら  
ワンチームで  
あなたの  
夢の実現を  
サポートします



# 私たちがあなたのワンチームです



入学前は期待と不安がゴチャ混ぜになって、悩んでいらっしゃると思います。でも安心してください。国際製菓はあなたの夢の実現のために、学校一丸となって、ワンチームでサポートします。国際製菓が長年積み上げてきました信頼関係で結ばれた人間関係のネットワークから、自信を持ってキャスティングした多彩な講師陣に、国際製菓の自慢の卒業生や在校生、そして未来サポートアドバイザー(入学指導・進路指導担当者)、スタッフ全員がワンチームであなたをしっかりとサポートします。

## あなたのワンチーム「8つのピース(piece)」がサポートします。

<p><b>piece 1</b> 14P</p> <p>日本トップクラスの スペシャル講師陣</p> <p>アステリスク オーナーシェフ 和泉 光一 特別講師</p>	<p><b>piece 2</b> 15P</p> <p>多彩なスキルの 実力派講師陣</p> <p>東京ドームホテル シェフパティシエ 田島 智 講師</p>	<p><b>piece 3</b> 16P</p> <p>国際製菓出身の 頼れる講師陣</p> <p>国際製菓専門学校 製パン教授 勝海 遥平 講師</p>	<p><b>piece 4</b> 17P</p> <p>姉妹校エコール・ ルノートル講師陣</p> <p>エコール・ルノートル 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</p>	<p><b>piece 5</b> 31P</p> <p>成功経営を続ける 卒業生の先輩たち</p> <p>パティスリー・キョウヘイミカミ オーナーシェフ・パティシエ 三上 恭平 講師</p>	<p><b>piece 6</b> 32P</p> <p>食業界で活躍中の 卒業生の先輩たち</p> <p>アポテオーズ シェフ・パティシエール 宮本 景世 さん</p>	<p><b>piece 7</b> 33P</p> <p>あなたの未来 サポートアドバイザー</p> <p>国際製菓専門学校 教務部進路指導主任 福元 佑紀</p>	<p><b>piece 8</b> 34P</p> <p>なんでも相談できる 在校生の先輩たち</p> <p>国際製菓専門学校 製菓総合専門士科 廣鹿 南 さん</p>
--	--	--	---	--	---	--	--



KOICHI  
IZUMI



SATOSHI  
TAJIMA



YOUHEI  
KATSUMI



CHRISTOPHE  
RHEDON



KYOHEI  
MIKAMI



HIROYO  
MIYAMOTO



YUKI  
FUKUMOTO



MINAMI  
HIROSHIKA



## INDEX

- P1 国際製菓はワンチームプロジェクトであなたの夢の実現をサポートします
- P3 あなたのワンチーム「8つのピース (piece)」がサポートします
- P5 あなたの夢の第一歩がはじまります
- P6 あなたの夢のスタートを親切丁寧にサポートします  
学科・コース紹介 目次
- P7 製菓総合専門士科はこんなメリットのある学科です
- P9 パティシエシェフコースはこんなメリットのある学科です
- P11 通信教育科はこんなメリットのある学科です
- P13 わたしたち講師はあなたのワンチームです
- P14 piece 1 日本トップクラスのスペシャル講師陣
- P15 piece 2 多彩なスキルの実力派講師陣
- P16 piece 3 国際製菓出身の頼れる講師陣
- P17 piece 4 姉妹校エコール・ルノートル講師陣
- P19 スーパーデコ・多彩で豊富な実習  
あなたの技術力をスキルアップします
- P21 スタージュ  
あなたを即戦力にスキルアップします
- P23 ヨーロッパ研修（全員参加）  
あなたの国際感覚をスキルアップします
- P25 販売実習・卒業課題発表会・産学合同授業  
あなたの実践力をスキルアップします
- P27 夢の実現のための充実したキャンパスライフ
- P29 2025年卒業作品（専門課程）受賞作品
- P30 卒業生・在校生のコンクール受賞
- P31 piece 5 成功経営を続ける卒業生の先輩たち
- P32 piece 6 食業界で活躍中の卒業生の先輩たち
- P33 piece 7 あなたの未来サポートアドバイザー
- P34 piece 8 なんでも相談できる在校生の先輩たち
- P35 国際製菓のワンチームプロジェクトでスキルアップを着々と積み上げてきた先輩
- P36 これまでの58年間 これからのミライも……  
ワンチームプロジェクトでサポートします
- P37 国際製菓専門学校の58年歴史と日本のスイーツブーム

# あなたの夢のスタートを親切丁寧にサポートします

わたしたちが国際製菓ならではの魅力をお伝えします



広報主任/入学相談室  
山田 茂之



広報/入学相談室  
石田 真也

## フランスの名門、エコール・ルノートルでの研修が必須です。

7P

2  
年制

### 製菓総合専門士科

2年間かけて、洋菓子、和菓子、パンをじっくり学びたい。  
専門性の高いビジネススキルを身につけます。

9P

3  
年制      4  
年制

### パティシエシェフコース

洋菓子、パン、料理をトータルに学びたい。  
国家資格「製菓衛生師免許」「調理師免許」をWで取得します。

11P

1  
年制

### 通信教育科

1年間で洋菓子、パンを実践的に学びたい。  
社会で即戦力で活躍できるスキルを身につけます。

# あなたの夢の第一歩がはじまります

パティシエ、ブーランジェ、料理人として働きたい。  
フランスで働いてみたい。将来は自分の店を経営したい。  
洋菓子、パン、料理の世界で活躍できるシーンは無限大です。  
国際製菓であなたの夢をスタートさせましょう。



2  
年制

# 製菓総合専門士科

文部科学省認定  
職業実践専門課程  
昼2年・週5日



洋菓子、和菓子、パンのスキルをしっかりと身につけて  
パティシエやブーランジェをめざしたい人におすすめです。

## 製菓総合専門士科は こんなメリットのある学科です



国際感覚を養う  
「ヨーロッパ研修」は  
必修で全員参加です。

2年生全員が「ヨーロッパ研修」を体験します。(費用は学費に含まれます) 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」でフランス伝統菓子とトレンドな菓子を実習します。



在学中に国家資格  
「製菓衛生師免許」  
を取得します。

就職や転職に有利になったり店舗開業でも役立つ国家資格「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し、2年生で受験します。毎年、高い合格率で、サポート体制も万全です。



就職活動に役立つ  
「スタージュ(企業研修)」  
を経験します。

1年生の12月に「スタージュ」を全員が経験します。実際の現場を体験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。※希望者は海外インターンシップに参加できます。



製菓総合  
専門士科の  
くわしい情報は  
こちらから→



3  
年制

4  
年制

パティシエシェフコース



洋菓子、パン、料理のスキルをトータルに身につけて  
食の世界のエキスパートとして活躍したい人におすすめです。

## パティシエシェフコースは こんなメリットのある学科です



2つの国家資格  
「製菓衛生師免許」  
※2学年在学中に受験・取得  
「調理師免許」を  
取得します。

国際製菓専門学校で  
製菓製パンを  
西東京調理師専門  
学校で調理の専門  
技術や知識を学び、  
食の世界で優位性を  
持つ2つの国家資格を  
在学中に取得します。



2校めの入学金  
20万円が免除に  
なる特典があります。

一校めの出願の際に  
パティシエシェフコース  
を選択された方が特典  
の対象になります。  
2校目の入学金が免除に  
なることで製菓製パンと  
調理師の2つの学校を効  
率よく通学ができます。

卒業生で本校講師の佐々木達也さん

国際製菓専門学校と  
西東京調理師専門学  
校で、製菓・製パンと  
料理を学び、洋菓子店  
で修行した後、フラン  
ス伝統菓子を学ぶた  
めに渡仏。さまざま  
な経験を携えて帰国  
し、2011年に「パティスリー タツヤ ササキ  
西八王子本店」をオープンしました。オー  
ナーシェフとして活躍されている佐々木さん  
のお店には国際製菓から多くの卒業生が就  
職し、スタッフとして従事しています。



国際製菓専門学校で  
2年間、製菓・製パンを  
西東京調理師専門学校  
で調理(西洋料理・和食  
中国料理)を学びます。



国際製菓専門学校



西東京調理師専門学校



PÂTISSERIE TATSUYA SASAKI  
パティスリー タツヤ ササキ  
<https://www.tatsuya-sasaki.com>  
西八王子店本店  
東京都八王子市散田町 3-6-3



JR立川駅北口から、国際製菓専門学校は徒歩3分、  
西東京調理師専門学校は徒歩  
5分、両校へも徒歩5分の近隣。  
同じ立川エリアで馴染みのある  
街の通学路で気持ちが楽です。

パティシエシェフ  
コースの  
くわしい情報は  
こちらから→



1  
年制

# 通信教育科

4月生・10月生  
自宅学習・実習&学科スクーリング



自宅学習とスクーリングで製菓・製パンの知識と技術と製菓衛生師の受験資格を取得したい人におすすめです。

## 通信教育科はこんなメリットのある学科です



1  
国家資格の受験取得が  
本科修了すると  
得ることができます。

通常なら2年間の実務経験が必要な「製菓衛生師」試験の受験資格を通信教育科を修了すると自動的に得ることができます。「製菓衛生師免許」は厚生労働省が定める国家資格で、安全でおいしいお菓子やパンを作れる知識と技術を国が定めた資格です。「製菓衛生師免許」を取得してパティシエとして、自宅でお菓子やパン教室の運営、カフェやお菓子ショップの経営、お菓子の通信販売など、さまざまな仕事に必須です。



2  
仕事や生活時間に  
合わせて効率よく  
入学でき、学べます。

あなたの都合に合わせて、年2回、4月生と10月生の入学を選択できます。わかりやすいテキストで自宅学習、実習と学科をスクーリングで直接指導を受講し、夢の実現のために学べます。

通信教育科修了生で

オリンピック女子柔道金メダリストの松本薫さん

みんなが安心して食べられる食材を厳選して、身体に素材の喜びを感じる事が出来たなら。そんな想いをこめて「ギルトフリー(罪悪感がない)」というアイスブランドを立ち上げ活躍されています。



ダシーズファクトリー東京富士大学本店  
東京都新宿区下落合 1-7-18 (東京富士大学五号館 1F)  
<https://darcys-factory.co.jp/>



3  
教育訓練給付制度の  
対象講座です。

教育訓練給付制度とは、受講費用(最大1年分)の20%(上限10万円)がハローワークから支給される制度です。受講開始日現在で雇用保険の被保険者などであった期間が3年以上(はじめて支給を受けようとする方については当分の間1年以上)ある場合、利用が可能です。

※詳しくは所管のハローワークにご相談ください。

通信教育科の  
くわしい情報は  
こちらから→



# 日本トップクラスのスペシャル講師陣

独自の世界観をもつスペシャリスト講師だからこそ鋭い

特別講師  
アステリスク  
オーナーシェフ  
和泉 光一

洋菓子界をリードする  
トップシェフのスペシャリテが学べる



講師  
東京ドームホテル  
シェフパティシエ  
田島 智

ホテル界の第二線で活躍する  
シェフの高度な技術が学べる



わたしたち講師はあなたのワンチームです

洋菓子教授  
栗原 伸宏

有名パティスリー、ホテルの  
豊富な経験で培った菓子作りの  
確かな技術が学べる



製パン教授  
勝海 遙平

パンの世界コンテスト第2位の  
最先端の技術と  
世界にチャレンジする姿勢が学べる



アステリスク  
オーナーシェフ  
和泉 光一 特別講師



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



ショコラティエ  
山内 大輔 特別講師



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  
ジュリアンペリネ 特別講師



パティスリー・ドウ・  
シェフ・フジウ  
オーナーシェフ  
藤生 義治 特別講師



ベージュ東京  
シェフパティシエ  
ドゥグラス オベルソン 特別講師



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



オーボンパン ビゴの店  
オーナーシェフ  
細田 実 講師



株式会社ふじ森  
商品・研究開発・顧問  
小泉 武志 講師



ジャン・ポール・チェボー  
オーナーシェフ  
ジャン・ポール・チェボー 講師



パティスリーサロン・  
ドウ・デ・ゴセキ  
オーナーシェフ  
五関 嗣久 講師



フレンチレストラン・  
パティスリー ensia  
パティシエ  
中田 和孝 講師



本格和菓子教室「枝折」  
代表取締役  
名取 宏晃 講師



ムッシュイワン  
オーナーシェフ  
小倉 孝樹 講師



ルノートルジャパン  
シェフ  
北川 健一 講師



# 多彩なスキルの実力派講師陣

各界の第一線で輝きを放っている講師だからこそ深い



東京ドームホテル  
シェフパティシエ  
田島 智 講師



国際製菓専門学校  
洋菓子教授  
栗原 伸宏 講師



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



和菓子屋 玉川屋  
店主  
小日向 照久 講師



ユー松月  
シェフ  
高橋 輝彦 講師



エミリーフローゲ  
シェフパティシエ  
佐野 卓也 講師



パティスリー  
ハルミエール  
オーナーシェフ  
三宅 義秋 講師



製パン講師  
元国際製菓専門学校 製パン教授  
川崎 一文 講師



国際製菓専門学校  
調理・西洋料理担当  
佐藤 秀俊 講師



国際製菓専門学校  
和菓子講師  
石橋 みちる 講師



ルヴァン・ドール  
オーナーシェフ  
松村 徹 講師



オープン・ミトン  
シェフパティシエ  
小嶋 ルミ 講師



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  
住川 啓子 講師



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



株式会社ふじ森  
代表取締役 CEO  
藤森 もも子 講師



# 国際製菓出身の頼れる講師陣

社会で活躍する卒業生講師だからこそ距離が近い



国際製菓専門学校  
製パン教授  
勝海 遥平 講師  
製菓総合専門士科卒業



国際製菓専門学校  
洋菓子担当講師  
フランス菓子ル・セル  
牧野 香里 講師  
製菓総合専門士科卒業



アンの工房  
シェフパティシエ  
西川 直輝 講師  
洋菓子専科卒業



いまいパン合同会社  
代表  
今井 陽介 講師  
製菓総合専門士科卒業



御菓子処 俵屋  
責任者  
友田 瑞穂 講師  
高等課程卒業



(株)パティスリー 銀座千足屋  
沼田 真流 講師  
パティシエ科卒業



キャトル  
シェフパティシエ  
大西 弘樹 講師  
製パン専科卒業



子どもと一緒に通えるパン &  
ケーキ教室 SweetsPlanning  
主宰  
東 美穂 講師  
製菓総合専門士科卒業



シェ・タニ本店  
シェフ  
坂本 大志 講師  
製菓総合専門士科卒業



スーパースペシャルドーナツ  
オーナー  
金子 真利菜 講師  
製菓総合専門士科卒業



創作洋菓子 椰の樹  
オーナーシェフ  
吉野 聖仁 講師  
製菓総合専門士科卒業



タルト専門店フィリップス  
店主  
志太 雅子 講師  
製菓総合専門士科卒業



パティスリー シェルブール  
オーナーシェフ  
高橋 佑典 講師  
製菓総合専門士科卒業



パティスリー タツヤササキ  
オーナーシェフ  
佐々木 達也 講師  
菓子・製パン科卒業



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



パティスリー レリアン  
オーナーシェフ  
松島 啓介 講師  
洋菓子専科卒業



パレスホテル  
ペストリー部パティシエ  
小林 美貴 講師  
菓子・製パン科卒業



パン屋クレメル  
オーナーシェフ  
大久保 渉 講師  
製パン専科卒業



メゾン・ダーニ  
岡庭 千紘 講師  
製菓総合専門士科卒業



横浜迎賓館  
パティシエ  
小野 梓 講師  
製菓総合専門士科卒業

# 姉妹校エコール・ルノートル講師陣

エコール・ルノートルの世界最高峰の講師陣だからこそ凄い



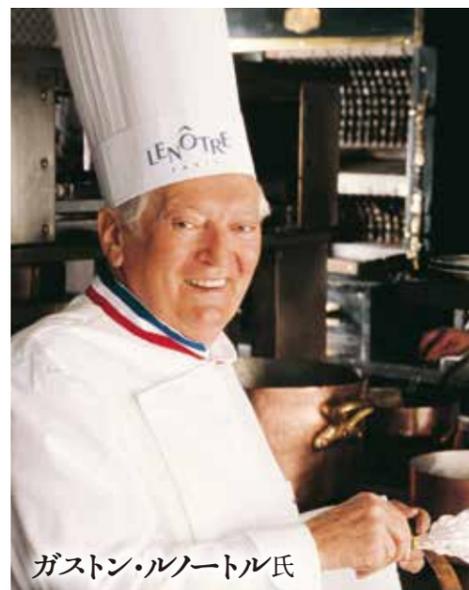
国際製菓がエコール・ルノートルと日本で唯一の姉妹校だから実現できる特別授業です。

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。現在、三つ星を含む3店舗のレストランに10店舗のブティックがフランス国内で展開され、海外でもブティックおよびレストランを展開し、人気を博しています。

またガストン・ルノートル氏は1971年にその技術・ノウハウの継承を目的としてフランスで最初のプロのための料理学校(エコール)を設立しました。今ではフランス内外から多くのシェフたちが集い、「ルノートル」のノウハウを学び、ガストン・ルノートル氏の遺志を引き継いでいます。

1995年、姉妹校シップを結んで20年。

毎秋エコール・ルノートルの講師が来校し世界最先端の技術を日本で体感します。



ガストン・ルノートル氏



CHRISTOPHE RHEDON

クリストフ・ルドン 講師  
M.O.F(2007フランス国家最優秀職人章)



NICOLAS BOUCHER

ニコラ・ブシェ 講師



# スーパーデコ・多彩で豊富な実習

## あなたの技術力をスキルアップします

入学前から、スーパーデコで絞りやパイピングなどの基礎技術を身につけ、入学後は、洋菓子・チョコレート・パン・和菓子・カフェ調理・ドリンクと多彩なジャンルのメニューを学べる国際製菓ならではの实習授業です。

国際製菓の  
**スキルアップ** 教育



### スーパーデコ

スーパーデコは国際製菓に入学前から、基本技術をプロから学べる人気の講座です。絞りやパイピングなどの技術を身につけてプロの世界に近づくことができます。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。

技術特待生についての詳しい内容はオープンキャンパスで説明します。



### 多彩なメニュー実習

洋菓子メニューはもちろん、製パンや和菓子、カフェメニューも実習授業で学ぶことができます。多彩なジャンルのメニューを豊富に学ぶことは国際製菓ならではの大きなメリットです。



# あなたを即戦力にスキルアップします

繁忙期の職場で行われる実践的な知識や技術を習得することを目的とした国際製菓ならではの研修です。

基礎技術の習得を  
スタートします

入学後から  
8ヶ月後の  
ステージユに  
向かって  
基礎技術の  
習得をはじめ  
ましょう

1泊2日の  
オリエンテーション

4月  
パティシエや  
ブーランジェを  
めざす心構えを  
学びます

ステージユ先を  
希望します

9月  
ステージユ先を  
決めるために  
将来の夢や目標を  
先生に伝えます

ステージユ先が  
決定します

本校と業界の  
信頼の歴史により  
ほとんどの学生が  
希望の職場で  
ステージユを  
行うことが  
できます



## 1

あなたがステージユ先で  
力を発揮できるように  
技術を育成します！

入学してからステージユ前までの  
8ヶ月、ステージユ先で困らないよ  
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  
成しますので安心してください。



## 2

あなたの将来の夢に  
合わせたステージユ先を  
選択します！

学校が決めた職場へ行くのではなく、  
あなたの夢や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  
のあなたの夢に近づくことができます。



## 3

あなたが目標にする  
職場の繁忙期を  
体験します！

国際製菓のステージユは、菓子業界が  
一年で一番忙しい12月に約3週間行  
われます。夢の職場の現実や厳しさを  
知ることは、あなたの就職にとっても意  
味があります。また繁忙期に仕事する  
ことで「国際製菓の卒業生は適応力が  
高い!!」と高い評価を受けています。



## 4

あなたがステージユで  
職場体験することで就職の  
ミスマッチを防げます！

国際製菓の学生はやる気に満ち、吸収力が  
高いと評価され、「卒業後に就職して欲し  
い」とスカウトされるケースも少なくあり  
ません。あなたがステージユを経験するこ  
とで、会社との適性が判断でき、就職のミス  
マッチが回避できます。国際製菓は就職後  
の離職率が低いことも評価されています。



# ヨーロッパ研修〈全員参加〉

## あなたの国際感覚をスキルアップします

ヨーロッパ研修は製菓総合専門士科2年生の必修で全員参加する国際製菓ならではの特別な研修旅行です。

※研修費用は学費に含まれています。

# 国際製菓の スキルアップ教育



ヨーロッパのパティスリーやカフェを視察して回ったり、スイーツや料理を味わい、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ます。エコール・ルノートルでの実習体験は国際製菓だけの特権です。あなたのセンスを夢のために磨きましょう。



### ヨーロッパ研修のオプションツアー 世界をまたにかける フードジャーナリスト 並木麻輝子さんと ヨーロッパの有名サロンを巡るツアー



並木麻輝子さん

パリの料理学校ル・コルドンブルーの製菓・料理上級課程修了。ヨーロッパ各地の料理・菓子で舌で確認しながら自ら取材・撮影(現在までにヨーロッパ120都市、約2万点以上の料理写真を所有)した経験を生かし、自身の執筆、雑誌、ガイドブック等に記事執筆・写真の提供を行なう。食関係のあらゆる分野で活動中。国際製菓の講師も務める。

### 海外インターンシップ

国際製菓は海外のパティスリーやブーランジュリーとパイプがあります。海外インターンシップを希望する学生は1~3ヶ月間、フランス、アメリカ、オーストラリアなどでインターンシップを体験することが可能です。費用は地域や期間で異なりますが、学生の負担が軽減されるように国際製菓がインターンシップ先と交渉します。国際舞台で活躍したい人にはチャレンジの第一歩です。



### フランス語

国際製菓では現場で使うフランス語の基礎を徹底して身につけます。ヨーロッパ研修のエコール・ルノートルで行われる実習でフランス語学力を発揮したり、卒業までにはフランス語のルセット(レシピ)が自然に読めるようになります。



### 海外留学就職のサポート

国際製菓は海外進出の日本企業や海外の菓子・パン関連メーカーとのつながりを有しています。留学や海外での就職希望をもつ学生の進路やサポートを行っています。



## あなたの実践力をスキルアップします

お客様を喜ばせ、笑顔にさせたいという根本の思いから、実際にお客様にサービスする実習やテーマに基づいた商品開発のために企画、製造、発表する卒業課題発表会など国際製菓ならではの企画授業です。



### 販売実習

国際製菓1階のショップエリアで、定期的に学生たちによる販売実習を行っています。自分たちが心をこめて作った商品を一つ一つラッピング、手作りのラベルを貼ったり、お客様の視線に立って並べ方を工夫しながら陳列した上で、お客様に笑顔で販売を行っています。



### 卒業課題発表会

製菓総合専門士科2年生が学んできた知識やセンスと技術を発揮します。4月から自分たちが企画したテーマに取り組み、商品開発を行っています。11月にその企画開発した商品を発表します。



### 産学合同授業 (立川市と連携)

製菓の仕事に携わる上で、菓子とつながりのある世界を知り、仕事を体験することは、商品開発に新たな発想や愛情をもたらしてくれます。たとえば果樹園で果実の袋がけや摘果作業を体験し、収穫された果物を使って、新しいお菓子作りをするなど、さまざまな授業を計画しています。産学合同授業の貴重な経験は「卒業課題」の商品開発に活かされます。※立川市役所と立川市の農園と合同で実践的な活動を行っています。



# CAMPUS LIFE

## 夢の実現のための充実したキャンパスライフ



4月

5月

6月

9月

10月

12月

2月

3月

### 入学式

国際製菓で夢に向かって  
学生生活のスタート!!



### 宿泊研修

技術を学ぶことは大切ですが  
それ以上に職業人として  
大切な心構えを学ぶ研修です!!



### 新入生の オリエン テーション

コックコートに初めて  
袖をとおす緊張と感動!!



### 製菓衛生師試験

国際製菓は合格率100%!! ※2023年度  
2学年在学中に受験・取得!!



### 校外研修

1年生はホテルでパティシエの仕事の話を聞き  
ケーキの皿盛りデザートをいただきます!!  
2年生はホテルでフルコースの食事をいただき  
テーブルマナーの勉強をします!!



### 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  
がんばりましょう!!



### 特別授業

一流のプロの講師の技術を  
ライブ体験し学びます!!



オーストリスク  
オーナーシェフ  
和泉光一 講師



ジャンポール・チエポ  
オーナーシェフ  
ジャン・ポール・チエポ 講師



パティスリードゥ・シエフ・フジウ  
オーナーシェフ  
藤生義治 講師



オーボンパンピコ  
オーナーシェフ  
細田実 講師

### 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  
の受賞めざしてチャレンジ!!



### エコール・ ルノートル 特別授業

M.O.F (フランス国家  
最優秀職人章) を持つ  
現役講師が毎年来日!!



クリストフ・ルドン 講師



### ヨーロッパ研修 2年次

フランス・パリの  
エコール・ルノートルで  
全員が実習できる貴重な体験!!



### スタージュ 1年次

将来の夢に合わせた  
企業の現場で仕事体験!!



### 学園祭

たくさんの来場者で賑わう  
お菓子とパンの学園祭!!  
みんなでイベントを楽しく  
盛り上げましょう!!



### 卒業作品展

学んできた技術を  
発揮した作品が勢揃い!!



### 卒業式

自分の夢に向かって  
自信を持って  
社会に飛び立ちましょう!!



## 2025年卒業作品(専門課程)受賞作品

国際製菓で磨きあげた技術の集大成を発表する卒業作品展の秀作をご覧ください !!



学校長賞

山梨県立日川高等学校  
高橋はる花さん  
製菓総合専門士科2年



銀賞

東京都立東大和高等学校  
関根そらさん  
製菓総合専門士科2年

静岡県立浜松湖東高等学校  
内山新菜さん  
製菓総合専門士科2年

銀賞



東京都立東大和南高等学校  
佐野菜々美さん  
製菓総合専門士科2年

製菓実験社賞

立川女子高等学校  
佐々木真椰さん  
製菓総合専門士科2年

立川市長賞



金賞

埼玉県私立細田学園高等学校  
嶋田琴夏さん  
製菓総合専門士科2年



## 2020年クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー

ベーカリーのW杯で  
国際製菓の卒業生で  
製パン教授の勝海遙平さんが  
参戦した日本チームが  
世界第2位を受賞 !!



国際製菓専門学校  
製パン教授  
勝海遙平さん  
製菓総合専門士科2004年卒業

世界第2位



## 2024年 ジャパンケーキショー



第1部デコレーションケーキ部門  
2類バタークリーム仕上げ  
ザ・キャピトルホテル 東急  
三橋武流さん  
製菓総合専門士科2023年卒業

銀賞



## 2023年 ジャパンケーキショー

4回目の受賞!!  
この技術を  
国際製菓で  
教えています。



第1部デコレーションケーキ部門  
2類バタークリーム仕上げ  
国際製菓専門学校洋菓子講師  
フランス菓子ル・セル  
牧野香里さん  
製菓総合専門士科2007年卒業

審査員特別賞



2019年



2017年



2021年



## 2024年牛乳料理コンクール関東大会

製菓総合専門士科1年生が2名受賞 !!

野田鎌田学園高等専修学校出身  
阿部春栄さん  
製菓総合専門士科1年



東京都立府中西高等学校出身  
早矢仕貴子さん  
製菓総合専門士科1年

最優秀賞



「クラムチャウダー風蒸しパン」

優秀賞



「パクチー香るミルク麻婆春巻」

piece 5

# 成功経営を続ける 卒業生の先輩たち

人生の岐路で出会った方々の貴重なアドバイスを活かし  
自分の道を模索しながら進んできました。

広島に進学高校在学中、自分で作ったスイーツで友人が喜んでくれた時に人を幸せにする力を持つスイーツを作る仕事ができたら自分も幸せだなと思ったのがきっかけでした。受験勉強をしながらもスイーツへの興味は増すばかりでした。同級生の母親で広島の手製パン会社で重役をされている方に面会した際に「パティシエになりたいなら大学受験はやめて東京に行きなさい」ときっぱり助言され、自分の人生の覚悟を決め、猛反対された両親を説得しました。国際製菓を卒業後、「パール・ソエル」で5年間、一通りの仕事がこなせるスキルを身につけた後に「トシ・ヨロイツカ」で7年間、デザートの実験も身につけ、そろそろ自分の店を持ちたいという気持ちが高まった時に、知人のコンサルタントの方に「今やったらかなりの確率で失敗する。まず騙されたと思ってうちの会社でコンサルタントの仕事をして見ないか」と誘われました。コンサルタントとして他店の経営の問題点を客観的に見ることができたおかげでさまざまなキャパシティを広げることができました。コンサルタント業でさらに信頼度を高めるために自分のブランドのショールームであり、スイーツをクリエイティブするアトリエ的存在の店舗が不可欠になりました。そして他店にない自分だけの価値を明確にしたスイーツの世界を提供するお店を持つことができました。

国際製菓は厳しさと共に、気軽に話ができる講師とのメリハリのある  
関係性が素晴らしいと思います。

在学当時、講師の方々にはすごく厳しいお叱りを受けた思い出があります(笑)。社会に出た時に困らないように体当たりで本気の厳しさを教えてくれたのだと理解しています。その上でなんでも気軽に話せる大人の人間関係がありました。



三上さんと田中亮一校長



パティスリー・キョウヘイ・ミカミのコンセプトは「和モダン」。  
高品質なフルーツを使用したフランス菓子に、独創性や「和」を取り入れた。  
“持ち帰れるアート”をテーマに  
アシェットデセルのニュアンスも  
取り入れた独創的な Sweets の世界。



K/O

Pâtisserie Kyohei Mikami

東京都世田谷区上野毛4丁目22-2 KAYAH KAMINOGE 1F  
https://kyoheimikami.myshopify.com



パティシエ、コンサルタント、経営者と  
3つの仕事をリンクさせながら独自の  
ブランドスタイルを構築する三上恭平さん

製菓総合専門学校士科2005年卒業

五感で楽しむ Pâtisserie Kyohei Mikami のコースデザート “甘味懐石”。



piece 6

# 食業界で活躍中の 卒業生の先輩たち

今のわたしが存在するのは28歳の時、とにかく今しかないと思いついてフランスに行ったからです。

国際製菓在学中に、パリプチ留学でホームステイし、語学学校に通った経験はありましたが、言語力は乏しく、働き先、住まいのことなど、考え出したら不安は尽きませんでした。わたしいい感じにユルい性格なので(笑)なんとかなるさ!とフランスに渡り、一つ一つ問題を解決しながら手探りで生きていくことの楽しさを体感しました。

フランスでコロナ禍を経験し、やりたいことは今やらないと次のチャンスはないという気持ちがよけいに強くなりました。

日本でパティスリー7年経験し渡仏、パティスリーを皮切りに、レストランで3年経験、コロナ禍はレストランで仕事ができず、かろうじて仕事が認められたブランジェリーパティスリーで働きながら、次は必ず星付きレストランで仕事したいと思っていた矢先に、たまたまシェフパティシエのポストが空いていた ERH (エール) で啓太さん(北村シェフ)と働くことができたことは運命的です。日本で働いていたら出会えなかった人との縁ですね。

わたし国際製菓に通って本当に良かったと思っています。

特別授業で凄いパティシエが来ると聞くと、ワクワク感で必ず前のいい席を確保していました(笑) 間近で見る講師の先生の技術力の高さに刺激されて、もっと高みを目指したいと意識が変わりました。そして何よりも国際製菓のいつも親身に丁寧に教えてくれた優しい先生たち、一緒に学んだ素晴らしい仲間たちの存在は、わたしの大切な人生の財産です。



本場フランスで仕事する夢を実現し  
一つ星レストランのシェフパティシエールとして  
日本に凱旋した宮本景世さん

製菓総合専門学校士科2009年卒業



宮本さんと田中亮一校長



旬のなかの旬をつかまえ、今この瞬間にしかできない表現、一生の記憶に残る体験をテーマにした北村シェフの料理を締め括る、宮本さんの美しく華麗なデザートの世界。



apothéose

アポテオーズ

東京都港区虎ノ門2-6-2 虎ノ門ヒルズ  
ステーションタワー 49階 (TOKYO NODE内)  
https://www.apotheose.jp



フランス「ERH(エール)」で2019年より5年連続  
1つ星を獲得し続けてきた北村啓太シェフがパリ  
での15年の経験を経て凱旋帰国し、2023年オ  
ープンしたアポテオーズは、ミシュランガイド東京  
2025で1つ星を獲得。アポテオーズとはフラン  
ス語で最高の賛辞、頂を意味し、高層ビル最上階  
でガストロノミーの頂点を目指す思いを込めた。

# あなたの未来の夢を じっくり聞かせてください

わたしたち就職指導担当とクラス担任が二人体制であなたをサポートします

## 内定を勝ち取る プロフェッショナル

教務部進路指導主任  
福元 佑紀

お菓子やパンの仕事のフィールドは、パティスリーやブランジェリーなどの専門店から、ブライダル業界、企業やコンビニエンスストアの商品開発など多彩な広がりを見せています。私は、さまざまなジャンルの業種とのパイプ作りや情報収集を充実させて、みなさんが希望する就活が成功するために全力でサポートしていきます。



## 業界経験の豊富な プロフェッショナル

洋菓子教授クラス担任  
栗原 伸宏

私はもともとフレンチレストランの調理師として仕事を始め製菓セクション設立に携わったことから洋菓子の世界への道が開き有名パティスリーや一流ホテルでのパティシエとしてさまざまな経験を積んできました。みなさんからの社会の現場についての不安や疑問、相談になんでもお応えできます。



就職指導の  
詳しい情報は  
こちらです

あなたの就活成功のためのサポートスケジュールを緻密にしっかり組んでいます

入学後	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	卒業後
就活基礎力を磨きます 授業「キャリア」で社会人としてのマナー、履歴書や志望書の書き方を学びます。	あなたの就職の希望をお聞きします 就職したい方向性を一緒に確認します。 また就活成功のための履歴書の準備をはじめます。	業界を視察します さまざまなジャンルの店舗訪問し、自分の適正に合っているか確認作業を行います。	履歴書を磨きます 業界視察の経験を踏まえ、あなたを最大限にアピールする就活成功のための履歴書の完成度を高めます。	面接能力を磨きます 模擬面接を繰り返し、面接の会話や動作を体感します。 コミュニケーション能力を磨き、面接に自信が湧きます。	夏休み中もサポートします 夏休み中に就職試験を行う企業対策のために国際製菓は夏休み期間中もサポートしています。	就活のピークを全力でサポートします 入学時から積み上げてきた就活の準備は万端です。 あなたが希望する就職先へ自信を持ってアプローチします。	企業面接をしっかりサポートします 企業の個人面接の本番です。 不安がある方には模擬面接で最終確認します。	就活サポートを継続します 就活時期が過ぎても、卒業しても、国際製菓は継続して就職・転職をサポートし続けます。

# オープンキャンパスに 会いにきてください

わたしたち国際 Jr.になんでも相談してください!!



オープン  
キャンパスの  
スケジュールは  
こちらです



さあ!!  
いっしょに  
楽しみましょう

遠慮しないで  
なんでも  
聞いてください



スイーツの話  
いっしょにいっしょ  
しましょう

お菓子やパンづくりのコト、  
学校のコト、将来のコト・・・  
いろんなコトお話ししましょう!!

あなたの将来の  
夢の話をお聞かせ  
ください



とにかく  
思いっきり  
楽しんでください

会えるコト  
すごく楽しみに  
しています

緊張しないで  
気楽な気分で  
会いにきてください



国際 Jr. は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国際製菓の情報発信をするスタッフです。

# オープンキャンパス OPEN CAMPUS



# ぼくが思い描く 一流のパティシエをめざして 国際製菓を選びました

一流ホテルのパティシエとして  
さらなる技術の高みを目指す三橋武流さん

製菓総合専門士科 2023年卒業

小学校時代に祖母とたまたま訪れたジャパankerキショーで  
洋菓子はスイーツの領域を超えて芸術なんだと感性が刺激されました。

幼稚園時代に初めて食べたいちごのショートケーキの美味しさに衝撃を受け、小学生になると親のサポートを受けながらお菓子作りを始めました。中学時代、作ったお菓子を同級生にプレゼントして喜ばれたり、趣味の領域として継続していましたが、高校生になるとパティシエというプロの仕事への憧れが高まりました。人よりも成長速度がスローペースだと自覚していたため、一年生から国際製菓のスーパーデコというセミナーに参加し、デコレーションの技術を早くから積み上げていきました。三年生で進路を決める際、ホテルのパティシエになりたいという夢を叶えるため国際製菓に入学しました。

入社2年目でジャパankerキショーで銀賞受賞。  
コンテストは自分の現在の力を確認するためのチャレンジです。  
ザ・キャピトルホテル 東急に就職し、入社一年目は仕事に専念し日々の業務を懸命にこなしました。そして2年目にコンテストに出場し銅賞を受賞。仕事で培ってきた色彩感覚や技術を発揮できたと感じています。シェフや先輩方も応援してくださるので、来年はさらに上の賞を目指してチャレンジします。



安里シェフ(右)と三橋さん  
同ホテルのシェフパティシエ 安里哲也さんは「ジャパankerキショートップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収めてきた偉大なお手本。シェフの下で学び、経験を積み、仕事に取り組みながら、今後もコンテストにも意欲を燃やす三橋さん。

## スキルアップを着々と積み上げてきた三橋さんの足跡

- 2018** 8月、高校1年から国際製菓のスイーツデココースに参加。基礎デコレーション技術を学びました。
- 2021** 4月、国際製菓の製菓総合専門士科に入学。ホテルに就職したいという希望を抱き、学校選択の際に国際製菓がホテル就職に強いという理由で決めました。
- 2022** 10月、ジャパankerキショーエコール部門で銅賞を受賞。  
在学中の三橋さん
- 2023** 2月、卒業作品で製菓実験社賞を受賞。
- 2023** 3月、卒業し、念願のホテル、ザ・キャピトルホテル 東急に就職。
- 2024** 10月、ジャパankerキショー第1部デコレーションケーキ部門2類バタークリーム仕上げで銀賞を受賞。



国会議事堂にほど近く、抜群のアクセスを誇る立地ながら、四季を感じる緑豊かなロケーションが魅力のラグジュアリーホテル。世界的に権威あるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」にて最高評価の5つ星を獲得しています。

ザ・キャピトルホテル 東急  
東京都千代田区永田町 2-10-3  
www.capitolhoteltokyu.com



国際製菓は1967年の学校設立以来  
学びの目標「知・技・倫・汗」を教育理念に掲げ  
一人ひとりの個性を尊重し、一対一で真剣に向き合いながら  
社会でに出て自信を持って活躍していただけるように  
大切に育てあげた人材を送り出してきました。

# これまで58年間 これからの ミライも……

時代とともに、社会は多様に変化しましたが  
スイーツやパンの人を幸せにする力是不変です。  
そんな素晴らしい仕事、パティシエや  
ブーランジェを真剣に目指すあなたを  
国際製菓はワンチームでサポートします。



## 学 び の 目 標

「知・技・倫・汗」  
ち ギ りん かん

**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

SINCE 1967  
**58**  
YEARS



学校法人啓倫学園  
国際製菓専門学校  
校長 理事長  
田中 亮一



国際製菓専門学校  
校長代理  
一柳 晶子



国際製菓専門学校  
西東京調理師専門学校  
創立者 名誉校長  
故 田中 啓介

主な受賞歴と役職など  
●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

