

café [カフェ・スイーツ] sweets

自家焙煎コーヒー店の 新しい風

空間づくりもポイント。
自家焙煎店&カフェオープン！

「自家焙煎」の魅力を伝える

「自家焙煎」の魅力を伝える



全日本カフェプランナー協会 認定校

カフェのビジネススクール Café's Kitchen

カフェを聞きたい方、
好きの方
あなたの夢を叶えます!



カフェオーナーコースで
カフェ開業を全面サポート

富田 佐栄栄

日本のカフェプランナー協会会長/カフェプランナー学校長
TV・雑誌などでも有名なお店の「カフェのスペシャリスト」 豊富な開業
ノウハウと最新の情報を伝えます。少人数制で実習中心の授業内容
となっております。まずは毎月開校している「体験講座【コーヒー・紅茶】」
(要予約)へ見学を兼ねていらしてはいかがでしょうか。「見学のみ」でもOKです!

コースのご案内

カフェ開業に必要な技術と知識を習得するカフェビジネス
から独立開業・カフェオーナーまで幅広いコースをご用意し
ています。

独立開業コース

カフェ開業に必要な基本的な知識と技術とより
良いお店を、よりスムーズに開業するためのコースで、
独立開業モトメにバックアップ。

カフェオーナーコース

カフェ開業に必要な基本的な知識と技術とカ
フェオーナーの仕事全般や、店舗での立ち回りを習
得するためのノウハウを習得するコース。

カフェオーナーコース

カフェ開業に必要な基本的な知識と技術と「独立開
業コース」・「カフェオーナーコース」がセットになった、カ
フェ開業までオールインワンのコース。

カフェビジネス選修コース

遠方の方や仕事の都合で通学が難しい方のための
コースです。基本的な知識と技術を教材が揃った自
から学べます。

その他にも、カフェビジネスのコースに対応する様々なコースがあります。
詳しくはお問い合わせください。

カフェのビジネススクール Café's Kitchen

〒153-0051
目黒区上目黒 1-18-6 佐栄栄学園ビル
TEL 03-5722-0378
tol@wase@sanaegakuen.co.jp
http://www.sanaegakuen.co.jp

カフェプランナー資格認定

【実施日】4月・10月



カフェを総合的にプロフェッショナルでできるスペシャ
リストを育てることを目的に、認定試
験を実施しています。

デザートクリエイター資格認定

【実施日】6月・11月



カフェプランナーとしてのスキルをデザートの特
長で伸ばした開業で、材料の知識からメニュー
開発までデザートのカフェプランナーの育成を目的
とした資格です。

カフェ検定

【実施日】2019年5月23日(日)



カフェが好きな方をはじめ、カフェに関する知
識を深めたい、検定としてレベルを認定しまし
ました。ご自身のカフェレベルを試すチャンス
です。募集受付中!

全日本カフェプランナー協会
http://www.cafepanner.net
www.sanaegakuen TEL 03-5722-0141

【資料請求番号1107】



Café Mocha



Cappuccino



上2点/エスプレッソにカカオパウダーをふり、フォームド
ミルクを加えた(¥5,000)。左/「カプチーノ」(¥3,000)も人気。
定番のカフェメニューはテイクアウトにも対応しており、カ
フェの価格の1/2程度引きで提供している。

コーヒーメニューは 約10種類をラインアップ



フルーツやバナナ、
ミルクのやさしい味
わいが人気(¥3,000)。
①バナナをミキサー
に入れる。②フラン
ボワーズビュレを加
える。③シナモンを
削り入れる。④水を
加えてミルクとバナ
ナを入れ、ミキサー
にかけ。⑤④をグラ
スに移し、エスプレ
ッソを入れる。⑥お
と輪切りにしたバナ
ナをグラスに飾る。



Cocktail signature
à base d'espresso

自家焙煎する豆は 約20種類! 毎日焙煎しています



明るい黄色が目をひく焙煎機は、フラン
スのササ・サミアック社の3kg釜で、
販売スペースの一角に設置している。
毎日焙煎しており、店内にはつねにコ
ーヒーの香りがただよっている。



上/販売用の焙煎豆は常時約20種をラインアップ。専用
容器に入れてカウンター裏に並べる。価格は250g ¥8,50
〜。右/熟したコーヒーの実を食べた鳥の糞からコ
ーヒー豆をとり出し、殺菌・乾燥させた希少価値の高い「ジ
ャックパード・コーヒー」(250g ¥30,000〜)も販売。



生豆は契約農園から直
接仕入れられている。輸入
の際は、10.5kgと小さ
めの袋を使用。使用
後は販売もしている。

淹れ方まで、厳密なチエックを行なっている。

明るい色調で陽気な雰囲気を演出



入口を入って左手に焙煎豆の販売コーナーを、右手にテーブル席を配置。壁には、南米やアフリカなど、コーヒー豆の産地で活躍しているアーティストの作品を飾っている。

産地別に20種類の豆を提案する自家焙煎店

フランス料理の食後に提供されるエスプレッソをはじめ、コーヒーの消費量が多いフランスだが、コーヒーの多彩な味わいを楽しめる専門店はいくつも少ない。そんななか、コーヒー好きや食通が信頼を置く店が、「ラ・カフェオテック」だ。

それもそのはず、グアテマラ出身のオーナー、グロリア・モンテネグロさんは、2000年からはじめたコーヒー豆やコーヒーの品質鑑定などを行なう「カフェオロジー（コーヒー学）」学会の創設者。6年にカフェをオープンして、生豆の仕入れから焙煎、焙煎豆の卸や販売までを行なうほか、希望者には「コーヒー学講座」も開催している。販売する自家焙煎豆は、コロンビアやブラジルなど約20種。カフェでは、日替わりで種類を変えるエスプレッソも提供する。「ブレンドすると豆の味や香りだけでなく、文化までも混ぜてしまうことになる」という考えから、提案するのはストリートのみ。「香りと味の余韻が長く残るのが、おいしいコーヒーの証」とモンテネグロさん。最高のコーヒーを提供するため、生豆の選別から焙煎、淹れ方まで、徹底的にチェックを行なっている。

最終回

コーヒー自慢！ 世界のバール&カフェ

フランス/パリ

17世紀半ばにコーヒーがフランスに伝わったあと、1689年にパリで初めての「フランス風カフェ」が誕生。以来、コーヒー1杯から気軽に飲めるカフェは、フランスの日常生活に不可欠な存在になっている。

ラ・カフェオテック

La Caf  oth  que



52, rue de l'Hotel de Ville
75004 Paris

☎01 53 01 83 84

営業時間／

9時30分～19時30分、

日曜 10時30分～19時30分

定休日／月曜

<http://www.lacafeotheque.com>

マルセ地区の南、セーヌ川に沿った通りに空地。店名はカフェとビブリオテック（図書館）を合わせた造語。外にも焙煎中のコーヒーの香りがたぐよう。



豆の個性はもちろん
歴史や文化も伝えたい。
最高級のコーヒーを
用意してお待ちしています

オーナー
グロリア・モンテネグロさん
Gloria Montenegro

コーヒーを拝見！



Espresso

上上/濃いめに淹れる日替わりの「エスプレッソ」(€3.00)。このほか、産地別に常時約20種を販売している自家焙煎豆もエスプレッソで味わえる(€3.50)。上/エスプレッソマシンは、モンテネグロさんが「最高のマシン」と評するイタリアのラ・マルゾッコ社製。バリスタのトマ・ルウーさんが淹れる。



1. 店内には落ち着いた雰囲気の「サロン・ド・カフェ」のスペース。カウンターにソファを置いている。取材当日はカップルがコーヒー学を学びに来た。2. 裏の壁には、70ヶ国以上のコーヒー豆のサンプルを入れてある。3. 生豆はお客様の好みなどを聞き、アドバイスしながら販売する。4. 足しげく通う常連客も多い。5. オープン時の店名は「ソロン・ド・カフェ」だったが、お客様の反応を聞いて改名したそう。知識豊富なモンテネグロさんにならんで、カフェと図書館を合わせた造語に。

