

毎月、国内外で活躍する一流の講師たちが本格指導！
一人ひとりに寄り添い、みなさんの夢を全力サポートします。



根岸規雄先生
ホテルオークラグループ名誉総料理長

1961年にホテルオークラ調理部入社。パリを中心とした海外での研究経験を通じ、本場仕込みのフランス料理の伝統を身につける。研修を通じて築いた海外ネットワークにより、ホテルオークラで開催する海外シェフ招聘フェアのプロデュースに積極的に取り組み、日本と世界の料理交流に尽力する。



マルコ・パオロ・モリナリー先生
株式会社マルコバスタ代表取締役社長

1999年、イタリアシェフ協会会長に就任。2001年、史上最年少でMAESTRO(巨匠)の称号を受賞。同年、イタリア商工会議所主催「イタリア料理グランプリ」プリモビアット部門優勝。10年に1度開催される「世界パスタコンクール」では2度優勝。(1995年・2005年)2023年、イタリアにも新店舗をオープン。



朝田晋平先生
パティスリーアブラノスオーナーシェフ

2001年開催のクー・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー準優勝の日本代表チームの一員。2004年、ワールドペストリーチームチャンピオンシップ(アメリカ)に日本代表チームとして参加し総合4位。2011年、浦和で『パティスリーアブラノス』を開店。世界コンクール日本予選の審査員も担当。



りんくんぴ先生
中国精進料理「濃林」主人



田島浩太先生
ブーランジェリークーロンヌオーナーシェフ



林 正明先生
マテリアルオーナーシェフ



森田俊一先生
わたくし日本橋シェフ



西川和浩先生
ホテルシーサイド江戸川和食調理長



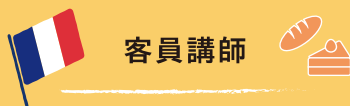
山崎弘一先生
有限会社山崎屋代表取締役
新潟県菓子工業組合理事



齋田繁孝先生
パティスリーストラスブル



神林浩司先生
有限会社神林生技受取締役
いしがたの名工



客員講師

MOFフランス国家最優秀職人の称号を持つパティシエ・ブーランジェや世界チャンピオンが、客員講師として来校しています。



ディディエ・シュエ氏



フィリップ・ウラカ氏



ジョエル・ドフィブ氏



クリストフ・クレッサン氏



クリストフ・アッカーマン氏

“できない”を“できる”に！詳しく学べる実習授業！

一人ひとりの隣に立って
教えてくれる！

クラス全体に教えるだけではなく、先生が隣に立って1対1で教えてくれます。隣にいるから質問しやすい！わかりやすい！



丁寧な技術指導で
誰ひとり授業に
置いていかれない！

各分野の経験豊富な講師陣から学べる確かな技術。初心者の方でも安心！



じもと小麦×パンラボ×HOKURIKU



全国各地で、国産小麦(じもと小麦)を大切に育て、シェフ・ブーランジェ・パティシエと協力し私たちに届けてくれる取り組みが注目を集めています。そんな「じもと小麦」を愛し、食文化を未来に紡ぐ『パンラボ』と、HOKURIKUが「食のこれから」を元気にするプロジェクト。



【アレンジャー・プロフィール】
池田浩明 (パンラボ主宰・NPO法人新麦コレクション理事長)
パンの研究所「パンラボ」主宰。自らを『フレッドギーク』(パンおたく)と称し、日本中をかけまわる。「もっとおいしくて安全な小麦あふれる未来へ」をモットーとし、NPO法人新麦コレクションを立ち上げ活動中。著書に『パン欲』(世界文化社)、『食パンをもっとおいしくする99の魔法』(ガイドワークス)等多数。朝日新聞デジタルマガジン&などに執筆を通して、日々「じもと小麦」と「フレッド」について発信している。



最新情報はHPへ→

厚生労働省認可

製菓・製パン専攻学科

2年制

『うれしい日』をステキに彩る
パティシエ・ブーランジェになれる！

製菓・製パン専攻学科 3つのポイント

point 1 2年間で様々なジャンルのお菓子・パンを学ぶ！

→自分だけの“やりたい”に出会える！



洋菓子

製菓の基本となる小麦粉・砂糖・バター・卵の性質をよく理解した上で、基本技術を集中的に練習し、マスターします。洋菓子に欠かせない華やかなデコレーションも学びます。



パン

食パンなどの食食用パン、バゲットなどのハード系、クロワッサンなどのデニッシュ系といった代表的なパンはもちろんのこと、古典的なものから現代的なものまで世界各国のパンを学びます。



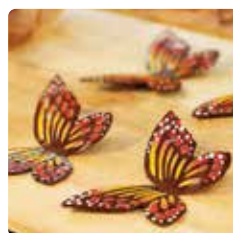
和菓子

日本の伝統的な製造法でつくられる和菓子は、職人の繊細さが要求されるものです。日本の職人が持つ「和の心」も和菓子を通して学びます。



あめ細工

ビスモンテとは、高い技術と創造性を駆使して製作する大型の工芸菓子のこと。砂糖の煮詰め方、あめの引き方などの、基本からしっかり学びます。



チョコレート細工

チョコレート細工に必要なテンパリング(温度調節)の知識や理論を習得。チョコレートの特性を理解し、実践します。



マジパン細工

アーモンドと砂糖からつくられるマジパンペーストを使用して、かわいらしい人形や動物などを作ります。ジャパン・ケーキ・ショー東京では多数の学生が栄冠に輝いています。

point 2 第一線で活躍する外来講師による
世界レベルの授業が魅力！



カービング



ラッピング



デッサン



学校法人 北陸学園 北陸食育フードカレッジ 〒940-0034 新潟県長岡市福住 1-5-25 Tel 0258-32-0288