

福井製菓専門学校NEWS

2023年 Winter

patisserie Sadaharu AOKI paris 青木定治氏による 実技指導!



本校特別講師 patisserie Sadaharu AOKI parisの代表、世界で活躍されている青木定治氏の講義が行われました。店舗の方たちもなかなか見ることができない青木氏の技術指導を体験していた本校の学生達はとても喜んでいました。ちょっとしたコツやお菓子の生地が滑らかになり、ふわふわとした質感になることに技術だけではなくお菓子に向き合う青木氏の愛情を感じました。また、パティシエを目指したきっかけや初めて遠征した時のお話を感想をもって話っていたとき、学生の今後の進路を決めるにあたってとても熱いメッセージになりました。

東京研修・製菓技術コンクール全国大会出場!



とっても色々
青木定治先生

出張しセマシパンの作品
県代表の4作品を出展

令和4年10月に2泊3日東京研修に全国大会、ジャパニーズケーキショー東京出場および見学を兼ね全員で行きました。実際に全国から集まった素晴らしい作品の数々を直接見ることで、とても刺激になり今後の作品作りの参考にになりました。また、東京の店舗見学やディズニーランドにも行き充実した3日間でした。

校舎改装! 実習室増設・学生ロビー充実!



棟3階実習室



棟3階学生ロビー



西棟1階実習・実習室

秋葉祭(お菓子のバザー)開催!



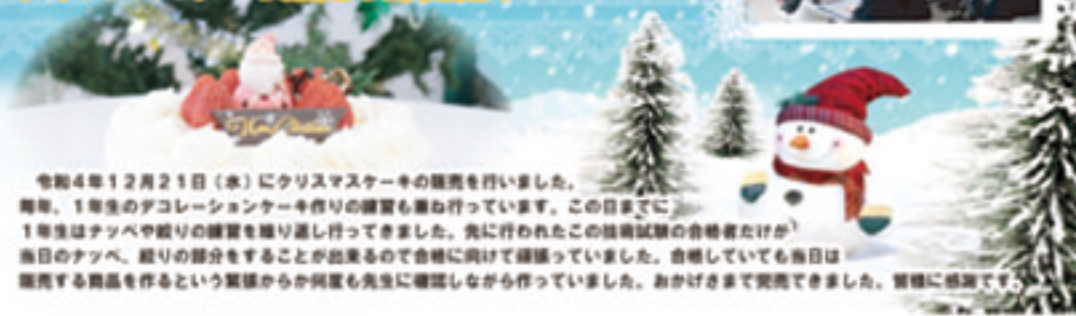
令和4年11月23日(水・祝)毎年恒例の秋葉祭を開催しました。これは2年生が中心となり学生たちで企画を考え、お菓子の制作および販売を行うものです。店舗を経営するにあたっての一流の流れを体験する良い機会にもなっています。お菓子の試作やチラシ作りなど準備も大変でしたが大勢の方たちに楽しんでいただき喜んでいただき嬉しかったです。今年もコロナ感染予防のため、事前検閲・セット売りで行いましたが運にお祈りへの対応もスムーズに行うことができこれからもこの方法で行いたいと思いましたが、毎年、楽しみにしていますという声がいちいち聞き取れたときとても励みになりました。これからも質にこだわりたいのでご来店ください!

地産地消! 落花生の収穫・発表会開催!



今年は落花生をテーマに地産地消に取り組みました。春に植えつけいよいよ収穫。12月2日には関係者をお呼びしての発表会を行いました。各班に分かれて落花生を使ったオリジナルのお菓子を発表しました。どの作品も落花生の特性をつかみ、おいしい作品となっていました。

クリスマスケーキ販売! 即完売!



令和4年12月21日(水)にクリスマスケーキの販売を行いました。毎年、1年生のデコレーションケーキ作りの練習も兼ね行っています。この日までに1年生はトップや装飾の練習を繰り返し行ってきました。先に行われたこの技術試験の合格者だけが当日のトップ、装飾の部分を作ることが出来るので合格に向けて頑張っていました。合格していても当日は販売する商品を作るという緊張から何人も先生に確認しながら作っていました。おかげさまで完売できました。質にこだわります。



福井製菓専門学校

Fukui Confectionery College

〒910-0003 福井市松本3丁目21-20 TEL 0776-21-0606

Mail seika@fbs.ac.jp URL http://fbs.ac.jp

