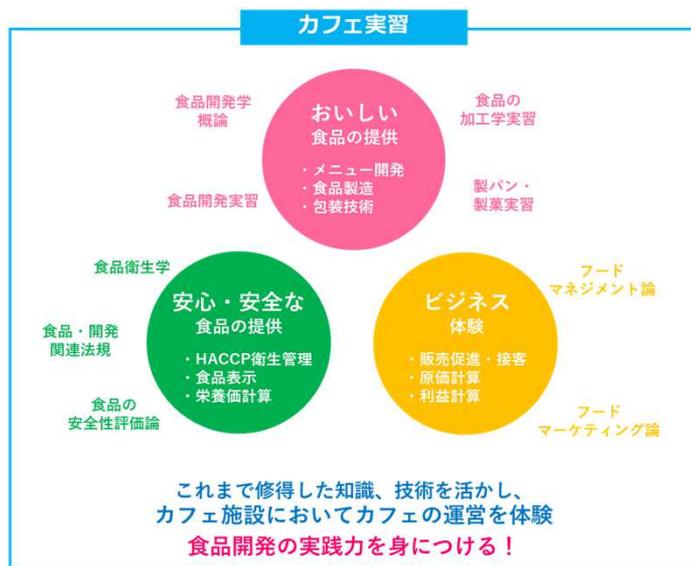


NEWS LETTER

2024年度 カフェ実習の様子をレポートします！

2024年、食品開発学科は開設5年目に突入！3年次開講科目「カフェ実習」では、2年次までに修得した「食のおいしさ」「食の開発」「食の安全・安心と機能性」「食のビジネス」に関する知識や技術を活かして、キッチンカーでカフェの運営を体験します。3期生の学生達のカフェ運営の様子をレポートします



3チームに分かれカフェの運営を実施。チーム名を「ゆめまるカフェ」「乙女の純情」「Mi tesore」と名付け、それぞれのテーマに沿ってメニュー開発を行い、製造工程計画、衛生管理計画や販売促進計画を立て、製造、販売まで実施しました。3チーム、それぞれ個性の光った素敵なカフェとなりました。

Team 1

ゆめまるカフェ

学生の飼い猫“ゆめまる”をモチーフにしたカフェ

抹茶プリン、さつまいもプリン、おやつクッキー、じゃがいもとベーコンのキッシュを販売。店内のあちこちに“ゆめまる”が!?

【学生の声】お客様から「かわいい!」「ゆめまるだ!」などの声が聞こえてきて嬉しかったです。企画から製造、販売まで体験して大変なこともあったけど、とても楽しかったです！沢山の皆さまが購入してくださり、「おいしい」という声を頂き、とてもやりがいを感じました。



乙女の大好きな“かぼちゃ”“さつまいも”を使用した本格スイーツカフェ

かぼちゃマフィン、さつまいもチーズケーキを販売。
品質にこだわった本格的な焼き菓子にお客様からも大好評♡

【学生の声】カフェ実習ではお客様から実際にお金をいただいて販売するため、均一で個体差のない商品を大量に製造するのは、簡単なことのように苦労する点多かったと感じました。特に焼き菓子は焼き色や形などで欠陥品も出来てしまうため、販売個数に合わせて発注量を調整したり、レシピの改善、オープンの特性に合わせた焼き方を工夫するなど大量に製造することで気がついたことがありました。販売する商品の企画から製造、販売までの一貫を学ぶことができ、とても貴重な経験になりました。販売開始前から並んでくださる方がいらしたのを見た時や班員と協力して完売できた時は、ものすごくやりがいを感じました。



“わたしの宝物”という気持ちを込めたカフェ

ピザ（マルゲリータ、テリヤキマヨコーン）、パウンドケーキ（あずき、抹茶&ホワイトチョコ、オレンジ&くるみ、チョコチップ）を販売。ピザ生地から手作りの本格派 ✨

【学生の声】これまでに学んだ知識や技術を活かして、自分達で企画、開発、製造、販売まで全ての工程を体験でき、とても良い経験になりました。チームワークがとても大切だと改めて感じることができました。



可愛いオリジナルロゴ

CAFÉ MENU

Name : MI TEZORO
Day:10/16.11/13 Open : 11:00~



PIZZA ¥250

- ・マルゲリータ
- ・てりやきコーンマヨ

パウンドケーキ ¥150

- ・あずき
- ・オレンジ&くるみ
- ・抹茶&ホワイトチョコ
- ・チョコチップ



販売場所：8号館ロータリー前
決済方法：PayPay,電子マネー,クレジットカード
※現金決済はできません。

食品開発学科のイベントや入試情報などをリアルタイムで発信中！



食品開発学科 公式Twitter
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 公式Instagram
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 公式 note

〒352-8510 埼玉県新座市菅沢2-1-28
JR武蔵野線 新座駅より徒歩8分

お問い合わせ先：学生募集部直通 TEL：048-477-0924