

新キャンパス開学に向けて始動!!



新キャンパスイメージ図 御池通・葛野大路通交差点から



太秦天神川駅から (左側:太秦病院、右側:専門学校)



鳥瞰イメージ (左側:太秦病院、右側:専門学校)

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校は京都市右京区山ノ内浄水場跡地にて、新キャンパス開学に向けて動き出しました。新キャンパスは2018年度の開学を目指し、校舎には、実習レストランや実習カフェ、製菓製パン店舗を設置して地域に開放する予定です。実際の店舗運営を中心とした実践的な教育カリキュラムを取り入れ、ホスピタリティにあふれた新たな人づくり、まちづくりを展開します。また、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」に携わる人材の育成や「食」を通じた産業振興などにも貢献してまいります。

さらに、2024年にはグループ校の「京都栄養医療専門学校」の開学も予定し、実践的な高度専門人材の養成を目指した「調理・栄養分野の専門職大学院」の設置に取り組むなど、「食文化・健康」をテーマにした「ホスピタリティ創学拠点」として、世界に冠たる総合学園を創建します。

Student restaurant
学生レストランがオープン!
From taiwa

2015年4月より一般の方もご利用いただける3つの学生レストランが、ついにお目見え。日本料理「味鶴」、フレンチレストラン「エスポワール」、イタリアンレストラン「ラステリーナ」それぞれ、週単位で変わる本格的なメニューをご用意。学生が料理長を務めるなど、調理・サービスの各ポジションをすべて経験し、店舗運営力を養います。ご卒業された方々も、後輩たちの奮闘ぶりを見に、ぜひ一度足をお運びください!



店舗紹介

- 京料理 **味鶴**
- イタリア料理 **ラステリーナ**
- フランス料理 **エスポワール**

店舗概要(完全予約制)

営業時間 [ランチ]12:00~13:45 【ディナー】17:00~18:45
価格 [ランチ]700円 【ディナー】1,000円

※営業日は京開校のホームページにて御確認ください。
※ご予約はホームページまたはお電話にて受け付けております。TEL:075-841-0191

理事長あいさつ



学校法人 大和学園
理事長
田中 誠二

新キャンパス構想が始動。世界にひらかれたアカデミー・オブ・ホスピタリティの実現へ

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、大和学園は2015年3月、長年の念願でもあった調理・製菓・栄養分野を集約する集合キャンパス構想の具現化に向け、大きな一歩を踏み出すことができました。京都市山ノ内浄水場跡地にて、パートナーの社会医療法人 太秦病院とともに、専門学校と病院による複合的な開発による「食文化・健康」をテーマに、ホスピタリティを学び、育み、提供する「ホスピタリティ創学拠点」を展開し、新たなおもてなしの人づくり・まちづくりを推進します。

この新キャンパスでは2018年度に「京都調理師専門学校」、「京都製菓技術専門学校」、2024年度に「京都栄養医療専門学校」を開学し、食文化・健康・医療に関わるスペシャリスト養成の大拠点を整備します。

今年度より調理師養成施設指導要領が改正され、レストラン・サービス実習において、地域の方々への料理を提供しています。臨場感にあふれた、より実践的な実習を展開することで、学生は調理技術・サービス技能を着実に習得しております。新キャンパスにおいても、より実学的なシミュレーション実習を推進できるような施設・設備を充実させ、企業の成長や社会の発展に貢献できる「中核的専門人材」を養成します。

また、科学技術の進展や社会・経済のグローバル化に伴い、社会的・国際的に活躍できる高度専門職業人材の養成を目的に、2003年「専門職大学院」制度が創設されました。大和学園でも、研究センターではなく、理論と実務を融合した高度で実践的な教育を行う「調理・栄養分野の専門職大学院」の早期設置に向けた取り組みも行い、日本初の調理や栄養を包括的にまとめた食の「高度専門人材」を養成することで、世界にひらかれた「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」の実現に邁進いたします。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後も学園ならびに母校の発展と成長に期待とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

校長あいさつ



京都調理師専門学校
校長
仲田 雅博

日本の食文化首都「京都」の都市格にふさわしい調理師養成教育で、優秀な人材を世界に向けて輩出

同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。昨年、「和食・日本人の伝統的な食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、世界中で和食・日本料理に対する関心が高まり、全世界での日本料理店の店舗数が飛躍的に伸びております。このように、和食・日本料理を取り巻く業界は、今まさに活況を呈するに至っております。

そこで本校では来年度より、現在の「京料理上級科」を「和食・日本料理上級科」と学科名を新たにし、入学定員も現在の2倍の60名に増員いたします。本校を拠点とし、日本の食文化首都「京都」の都市格にふさわしい調理師養成教育を一手に担い、優秀な人材を世界に向けて輩出するという使命を全うする所存でございます。同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸を、心よりお祈り申し上げます。母校に對しまして、より一層のご支援を賜りますよう、よろしくごお願い申し上げます。

同窓会長あいさつ



京都調理師専門学校
同窓会長
木村 好男

同窓会創立50周年にむけて、同窓生間の絆を強め、人の和の広がりを大きくするネットワークづくりを

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお喜び申し上げます。昨年度の役員改選にて、同窓会長に就任いたしました木村と申します。よろしくごお願いいたします。

さて学園では2018年の開学に向けて、新キャンパス構想が進行中でございますが、この記念すべき年に、本校同窓会も創立50周年を迎えます。同窓会では創立50周年記念行事を盛大に開催し、50年という大きな節目をたくさん同窓生の皆様と祝うとともに、母校ならびに同窓会のさらなる発展をめざして、同窓生間の絆を強め、「人の和の広がり」を大きくしていきたいと存じます。

同窓生の皆様の人的ネットワークを大いに活用し、広く皆様方に告知することで、多くの方々に記念行事にご参加いただきたいと思っております。また同窓生同士が触れ合い、互いに助け合い、良好な協働関係を築くために交流できるネットワークづくりにより、今後も精力的に取り組みしていきたいと存じます。

末筆となりますが、同窓生の皆様方ますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ごあいさつとさせていただきます。

2015年度 同窓会紙上総会

●2014年度 事業報告

1.会報の発行
2014年度の会報(第42号)は、前年に引き続き京都製菓技術専門学校と分冊、本校単独にて作成、2014年9月1日に発行し、会員に送付しました。

2.総会の開催

2014年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。

主な内容は以下の通りです

- 2013年度事業報告
<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 2013年度決算報告
- 2014年度事業計画(案)
<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 2014年度収支予算(案)
- 2014年度同窓会役員改選(案)

3.長期計画事業基金の積立

2014年度予算より、800,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

●2014年度 決算報告

区分/項目	費目	予算額	執行額
収入	会費	2,320,000	2,320,000
	販売収入	0	0
	雑収入	300	289
	前年度繰越	501,793	501,793
	計	2,822,093	2,822,092
支出	総会費	0	0
	行事費	1,550,400	1,503,842
	会議費	35,000	12,455
	庶務費	10,000	0
	事務費	39,500	1,296
	積立金	800,000	800,000
次年度繰越	387,193	504,489	
計	2,822,093	2,822,092	

●長期計画事業基金

区分/項目	金額
2014年度期首	11,702,728
2014年度積立金	800,000
利息	1,859
2014年度期末	12,504,587

●2015年度 事業計画(案)

1.会報の発行
2015年度の会報は、引き続き京都製菓技術専門学校と分冊・単独作成にて、第43号として2015年10月下旬に発行し、会員に送付いたします。

2.総会の開催

2015年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。

主な内容は以下の通りです。

- 2014年度事業報告 ●2014年度決算報告
- 2015年度事業計画(案) ●2015年度収支予算(案)

3.長期計画事業基金の積立

2015年度予算より、800,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

●2015年度 収支予算(案)

区分/項目	費目	前年度予算額	本年度予算額
収入	会費	2,320,000	2,240,000
	販売収入	0	0
	雑収入	300	300
	前年度繰越	501,793	504,489
	計	2,822,093	2,744,789
支出	総会費	0	0
	行事費	1,550,400	1,560,000
	会議費	35,000	23,000
	庶務費	10,000	20,000
	事務費	39,500	39,500
	積立金	800,000	800,000
次年度繰越	387,193	302,289	
計	2,822,093	2,744,789	

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2015年度の事業計画(案)収支予算(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

お友達に同窓会報が届かない方はおられませんか?

京都調理師専門学校では年に1回、卒業生の全員に同窓会報をお送りしておりますが、住所や名前を変更された場合、学校に連絡していただかなければ会報が届かない場合があります。お友達で「届かない」とおっしゃっておられる方をご存知ないですか? もしおられましたら、同窓会事務局 075-821-0681 までご連絡いただくようお声がけください。

名簿不正取得についてのお知らせ

最近、本校の卒業生を名を語り、個人情報を聞き出そうとする電話がかかってくる事案が発生いたしました。50周年記念パーティーはじめ行事等のお知らせは、必ず学校から行いますので、ご注意ください。また学校でお預かりしております皆様の個人情報は、学園の情報セキュリティポリシー (<http://www.taiwa.ac.jp/policy/information.php>) に基づき、適切に管理しております。

ミラノ万博に本校教員が参加しました!



「ジャパンデー」調製担当料理人 集合写真

「2015年ミラノ国際博覧会」期間中に行われた「ジャパンデーレセプション(日本の宴)」にて、京調校の仲田校長・渡部先生が日本料理アカデミーの方々と共に料理調製を担当しました。各参加国を称えるナショナルデーとして7月11日に行われた「ジャパンデー」の締めとして行われたレセプションでは、「日本の宴」をコンセプトに、京料理界を代表する名店・老舗による特別メニューのほか、日本産食材を使用した特製のイタリアン、寿司・そば・天ぷら・ラーメン・JAによる郷土料理の屋台などがガーデンに並び、来場された方々に日本食の魅力を広めました。合計4000食以上用意したメニューが2時間ほどの短い時間ですべて完売するなど、レセプションは盛況の末終了しました。国を挙げてのイベントであったため、国内のイベントでも実現することが難しい、京料理界のオールスターといっても過言



イベントに向けて現地ミラノの専門学生への指導の様子



京調校 仲田校長(右)と渡部先生(左)



ではないメンバーが参加。日本の食分野の多様性や生活文化としての食、日本食材の可能性をアピールする絶好の機会となり、日本の食文化のさらなる普及・発展をさらに予感されるイベントとなりました。

同窓会50周年 記念パーティーの お知らせ

京都調理師専門学校同窓会では、2018年で創立50周年を迎えます。つきましては、2018年秋に創立50周年パーティーの開催を予定しております。現在、ご希望の開催日時についてのアンケートを実施しております。アンケートを参考に日時、会場などが決定いたしましたら、ご案内状を送付させていただきますので、ぜひご参加ください。また、多くの同窓生の方々にご参加いただきたく存じますので、皆様のお知り合いの同窓生の方にも、ぜひお声掛けください。※アンケートは同封のハガキにございますのでご協力お願いいたします。

日本料理に学ぶ食育カリキュラム



京都市立勤修小学校で「まかせてね 今日」の食事をテーマに、うどんの調理を行う食育授業を展開しました。作業に入る前には、引き立ての一番だしとうどんだしの味比べを実施し、いつもとは違った授業の流れに子どもたちの表情も興味津々。その後、デモンストレーション兼工程説明を行い、作業別チームに分かれて調理を行いました。チームにはゆで時間を判断させたり、だしチームにも必ずティースティングを義務付けたり、授業ではただ作るだけでなく、自分で判断すること、麺をゆでた鍋を持って移動する際は「通ります」と声を出して移動することを徹底させるなど、安全面への意識も喚起しました。授業の最後には、そばやうどんは世界の麺料理のなかでも唯一油脂に頼らないものであり、その美味しさを引き出しているのは、だしであることを説明。日本が世界に誇るだしの美味しさを伝え、子どもたちに日本料理の魅力を紹介しました。



大和学園の情報誌

クラブ・ドラングジュ購読



〈内容〉
・母校調師による料理・菓子の作品紹介
・オリジナル料理レシピ12品 他
〈形態〉
A4サイズ フルカラー 全28ページ
〈購読料〉1,095円/冊(送料込み)
※年間購読の場合は特典あり
〈発行〉毎月1回
〈申込〉同封のハガキよりお申込みください
詳細はコチラ

お菓子とパンの通信教育

大和学園卒業生は特別価格で受講可能!!

(教育訓練給付制度対象講座)

お菓子とパンの専門技術と資格で、ステップアップ

国家資格「製菓衛生師」受験資格が取得できる「製菓衛生師科」と技術と知識に特化した「製菓技術コース」を設置。



2016年4月入学生
2016年1月より申込受付開始
厚生労働大臣指定製菓衛生師養成施設
京都製菓技術専門学校
通信課程

大和学園 同窓生 ファミリー入学のご案内

京調校・製菓校には、親族に大和学園グループ校の卒業生または在校生がいる進学者の入学金150,000円を免除する制度があります。ぜひご利用ください。

※京都栄養医療専門学校・キャリアールホテル旅行専門学校でも実施しております。学校によって条件が異なりますので、詳しくは各校にお問い合わせください。





山本 淳さん
(2007年度 調理師科卒業)

リストラテ・ヒロ 大阪



ビブグルマンに2年連続で選ばれるなど、「Japanese Italian」のバイオニアとして、確固たるポジションを築いている「リストラテ・ヒロ 大阪」。そんな実力派イタリアンの料理長を弱冠30歳で任されているのが、山本さん。食材やゲストの状況に合わせて料理のアレンジを考えたり、季節ごとのメニュー開発に向けた研究に余念がなかったりと、その毎日は料理漬けの日々。「料理長になって今まで以上に忙しくなりました。でも、忙しいのは、お客様に支持されているということ。それが仕事への原動力になっています」。その高いモチベーションは仕事への姿勢からも明らかで、メインやパスタの調理、前菜やドルチェの盛り付けだけでなく、スタッフと一緒に仕込みや掃除も行っています。「料理長という立場を任されていますが、まだまだ修業の身。常に成長意識は忘れていません」。そのバックボーンにあるのは、在学中に培った「粘り強さ」だそうです。「頑張りを実を結ぶのは5年後だと思うので、目先のことにとらわれず、先を見据えて毎日を過ごしていきたいですね」。そう語る山本さんは、今日も料理と真摯に向き合いながら腕を揮っています。

リストラテ・ヒロ 大阪
大阪市北区梅田2-4-9 プリーゼプリーゼ5F
☎ 06-6343-6966



坂元 翔真さん
(2011年度 調理師科卒業)

HANA 吉兆



京調校で日本料理の繊細な技法を身につけた坂元さんは、その腕により磨きをかけるために日本料理の最高峰「京都吉兆」の流れを汲む「HANA吉兆」へ。「入店1年目は仕事全般の助手、翌年は焼き場、3年目は造りを任されました」。順調にキャリアアップを重ね、日本料理の花形仕事のひとつを任されるまでに成長し、多くの美食家たちをうならせている。「ご来店されるお客様は数々の名店を食べ歩いている舌の肥えた方々も多いので、プレッシャーを感じますし、勉強すべきことも多いですね」。その一方で、ハイレベルな環境が自分の成長を加速させているという実感も。「『京都吉兆』は日本料理を『もてなし』の文化や芸術に高めた唯一無二の存在です。その一員であるということは、働くうえでの誇りになっています」と坂元さん。また、日本全国にその名を轟かせる「京都吉兆」というブランドは、調理師として精進を重ねる原動力になっているという。日本料理を極めるにはまたとない環境で腕を磨きながら「いつの日か自分の店を持ちたい」という夢に向けて突っ走る坂元さんは、料理人だった祖父の遺品である柳包丁を手に、これからも厨房に立ち続けます。

HANA 吉兆
京都市東山区大和路四條下ル
☎ 075-531-1500

同窓生紹介 京都調理師専門学校 卒業生の活躍を紹介いたします。



安居 円香さん
(2013年度 調理師科卒業)

凜Style 雫家



滋賀・京都エリアにおいて、地域に密着したスタイルでファンを増やし続けている「有限会社 凜Style」。8店舗を展開する中のひとつ、創作和風パスタとデザートが評判の「雫家」で、安居さんは腕を振っている。安居さんが同店で働くきっかけとなったのは、看板メニューの和パスタがきっかけ。「就職試験を受ける際に、店のことを知らないのは失礼なので、店に伺ってランチを食べさせてくださいました」。その際に食べたパスタの味に魅了されて芽生えた「この店以外で働く自分は想像できない」という思いで就職試験に臨み、晴れて採用。入社1年を経た今でも入社前の思いは色褪せることなく、「凜Styleが好き」という気持ちはより一層大きくなっているという。「美味しいお店は他にもたくさんあります。でも、食べる方を親身になって考えているなど、人のよろこびは自分のよろこび」という気持ちを芽生えさせてくれる環境は他にはありません」と安居さん。京調校にも通じるホスピタリティスピリットが、安居さんの成長を後押ししている。京調校で身につけた調理の技術とホスピタリティ精神をさらに磨き上げられる環境で、安居さんは調理師としてさらに大きく羽ばたこうとしています。

凜Style 雫家
守山市藤部4丁目3-11-105
☎ 077-582-7052



桑原 卓哉さん
(2001年度 上級調理師科卒業)

ランベリー京都



京調校を卒業後、京都・フランス・大阪で腕を磨き、再び出身地である京都に戻った桑原さん。これまで経験を活かし、現在は「ミシュランガイド関西 2015」で星を獲得した実力派フレンチ「ランベリー京都」のメインキッチンシェフとして活躍しています。「心掛けてるのは、常に神経を研ぎ澄ませて料理と向き合うこと。決して簡単なことではありませんが、お客様から『美味しかった』という言葉をいただいたときの喜びは計り知れないですね」と桑原さん。厳選食材を主体にした料理に定評がある「ランベリー京都」だけに、オーナーシェフとともに京都・大原まで仕入れに行くことも。「新鮮で美味しい野菜を扱えるのは、調理師にとって大きな幸せです」。食材のよさを引き出すために心掛けてるのは、京調校で教え込まれた「段取り、清潔がすべて」の精神。「ランチやディナーだけでなく、ウェディングやパーティなどの調理を担当することもあるので、基本を忠実にこなすことが大切。在学中にそれを身につけられたことは非常に大きかったですね」と語る桑原さん。忠実に基本を守りながら生み出される桑原さんの料理はますます進化していきます。

ランベリー京都
京都市東山区紙園八坂神社鳥居内
☎ 075-551-7386

同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校同窓生専用のサイトです。「求人情報」の検索や「連絡先や住所等」の変更も、こちらのサイトをご活用ください。

「求人情報」の検索は、ユーザーIDとパスワードの入力が必要となります。

●京都調理師専門学校同窓会HPアドレス
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>

京調校 OB・OG



IDおよびパスワードについて
ID: 本会報が入っており、封筒の宛名下の番号
パスワード: kyocho

フェイスブック&ツイッター

フェイスブックにて京都調理師専門学校同窓会ページを公開中です。また就職部公式ツイッターも更新中です。フェイスブックツイッターでは、中途求人情報や同窓会50周年パーティーの情報をお届けします。

京都調理師専門学校



京調校 教職員募集

～あなたのキャリアを後輩たちに～

- ＜募集職種＞ ●日本料理実習教員(常勤)
- 西洋料理実習教員(常勤)
- 西洋料理実習助手(常勤)
- 西洋料理実習教員(非常勤)

詳しくはホームページに掲載しております。まずはお問い合わせください!

問い合わせ先:075-241-0891

saiyo@taiwa.ac.jp

大和学園 法人事務局
人材開発グループ



大和学園 採用