

「食は力なり」「医食同源」食べることに関することわざや教訓や物の例えは洋の東西を問わず、古今広く使われています。

これだけ私たちにとって「食べる」ということは、欲求でありまた必要なものです。しかし、現在の混沌とした社会において見失われがちのものが「食」でもあります。

日頃、何気なく口に行っている食事やお菓子などには、たくさんの物語やその国の文化や、それはもう数え切れない人たちの想いが込められているのです。

ひとつひとつの材料や作り方、それに伴う様々な知恵や工夫は先人が私たちに残してくれた大きな楽しみです。

もつと料理やお菓子作りに親しんでもらいたいと思っています。私は、日頃お菓子を作るために大切なことは、

4つの優しさを感じています。美味しいものを作ろうとする優しさが、素材の持つ優しさを見分け

優しさを大切にするために

《素材に宿る天然の優しさ》

《作る人の持つ優しさ》

《贈る気持ちの優しさ》

《美味しさを育む優しさ》

食べてもらうことによって贈る優しさが生まれ、その優しさを受けた人が美味しいと感じて優しい気持ちになる。

実際、食べ物というのは、不思議な力があるらしく、人を簡単に和ませることもできれば、トラブルの原因にも成りうる。時には国のプライドをかけた戦争の要因にまで発展したこともあるくらいに...

大切なものは、素直に大切に尊ぶ事。

お菓子や料理は、自然に育まれた素材から作り上げてゆくものです。どうせ作るなら美味しいものを作ってあげたいと願っています。

ほんの基本の知識を我が物顔に振りかざす様な伝え方は好みません。しかし、難解すぎてわかりにくいのも好みません。

美味しいものは、素直でわかりやすいものです。家庭でもプロでも美味しいお菓子は誰にでもできるのです。優しくあるために、美味しいお菓子をたくさん作り、伝えたいと願っています。



春日 玖一巳

Chef

春日 玖一巳

63大阪生まれ

80パティシエ

86シェフパティシエ

90数店舗のアドバイザーを歴任

91Atelier KIN.-Quatre設立

91欧菓子塾Atelier KIN.-Quatre開講

99帝塚山・欧菓子塾Atelier KIN.-Quatre開校

素材料ショップFIGURE DOUX開店

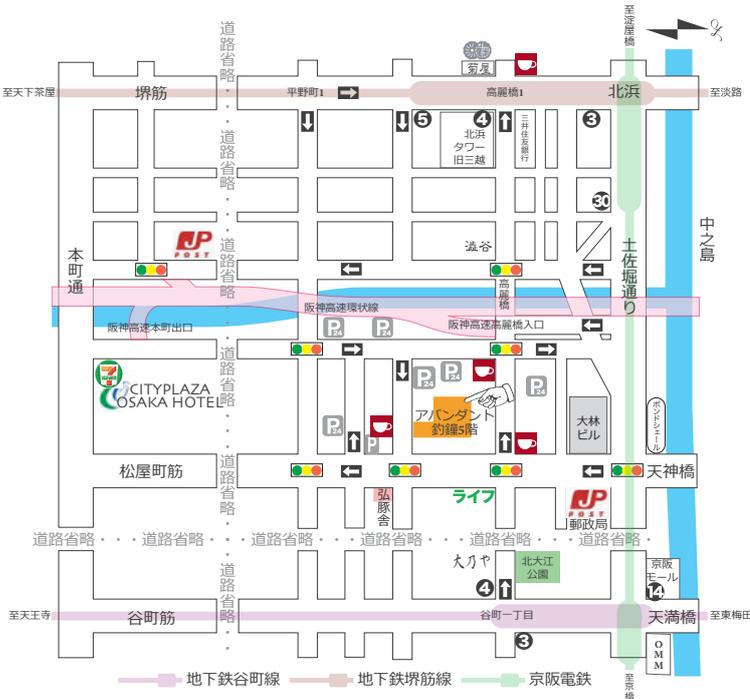
02帝塚山・欧菓子屋メゾンドレザン開店

06大阪北浜・アトリエクツミ・メゾンドレザン

14楽天市場 欧菓子Kutsumi 出店

現在、関西のカフェやレストランのプロデュースやメニュー提供、アドバイザーウェディングケーキ提供など幅広く活動中。

atelier
KUTSUMI
La Maison de Raisin



Map Access



アトリエクツミ・メゾンドレザン
540-0039 大阪市中央区東高麗橋2-12アバンダント釣鐘5階
地下鉄堺筋線「北浜」3番・4番出口徒歩10分・京阪「北浜」30番出口徒歩6分
地下鉄谷町線・京阪電車「天満橋」京阪シティモール14番出口、
又は4番出口徒歩各10分
tel.06-6966-0836 fax.06-6966-0837
E-mail a-kutsumi@quatre.net HP <http://www.quatre.net/kutsumi-index.html>

École de Européenne

伝統的なお菓子やドリンクのメニューの中から生地、作業、知識をわかりやすくレクチャーし、確実に幅広い知識や技能のレベルアップを計る初級講座と初級修了後、シエルフオリソリウムメニューやヨーロッパ各地に伝わる伝統的かつ個性的なお菓子を作り、製法・由来・原材料の選択、サーブの仕方や一皿に隠された意義までを細かく上級講座。伝統的なパンやフランスやドイツの食系のパンから「握ねる」「醗す」「焼く」の基本をマスターする欧州食事パンと祭事やお祝い事に作られた、工夫をこらした伝統郷土発酵菓子を中心に、日本で育まれた欧州菓子パンや自然の恵みそのままで作られた天然酵母田舎パン・菓子パン講座（夏期限定）など、オリジナル豊かな講座。
フランス・郷土菓子・フランス・イタリア・スペイン・オーストラリア・アメリカ・ロシア・トルコ・インド（冬季限定）
パンボシヨココ（冬季限定）・ロシア・フランス・イタリア・ドイツ・オーストラリア・アメリカ・ロシア・トルコ・インド（冬季限定）
旅行や注目のデザートやスイーツなどを毎月、追加講座としてライヴアップしています。
オリジナルメニューをこく予約して受講していただく事もできます。

- 欧州菓子講座
Les Gateaux Européen
- 欧州パン講座
Le Pain Européen
- 専科講座
Cours Spécialité
- 特別講座
Cours Préférence

École européenne

ヨーロッパの歴史や食文化に根ざした伝統的なお菓子から
ヌーベルキュイジーヌ風の斬新なデザートまで、シェフが直接指導。
様々なお菓子や店舗を手がけてきたプロならではのコツや技法、
あなたの家庭のキッチンでの器具や材料での活用や応用法を、
流行や思い込みや聞きかじりだけで、ごまかざらず、
具体的で明確な理論と理由を、オリジナルに富む説明とカリキュラムで学んでいただけます。
既存の製菓学校やお菓子教室での【広く・浅く・時間内に・簡単に・雰囲気だけ】
という指導方法とは全く異なる【広く・深く・的確に・楽しく・学ぶ・上達】をコンセプトに
理解しやすい指導を心がけています。「なぜ？どうして？不安で・・・」を解消して
気が付けば必ず自分の手で美味しいお菓子を作ることができるのです。
はじめての方も、既にケーキ作りを楽しんでいらっしゃる方も、「Wa! 作れちゃった！」から
「ふ～ん、こうすればいいんだあ。」「すごい！信じられない！」まで
新しい発見と感動を必ず体験していただける内容です。
規制の出版物や学校では、絶対学べない生のお菓子作りが、伝えきれない切り口が満載です。
基本は1～6人の少人数制。講座内容は、シェフのデモンストレーションと実習指導、
そして試食とディスカッションから構成されます。

Infomation École européenne

欧州菓子講座 les Gateaux Européen

伝統的なお菓子やオリジナルのメニューの中から生地、作業、知識をわかりやすくレクチャーし、確実に幅広い知識や
技能のレベルアップを計る初級講座と初級修了後、更なるスキルアップを図るシュベリユール上級講座。
シェフのオリジナルメニューやこだわりのアントルメを制作する、アントルメ専科講座。

Cours Première プルミエール初級講座

Première Régulier レギュラー講座 {月2回 全24回}

Première Concentré 集中初級講座 {全12回}

Cours Supérieur シュベリユール上級講座

Supérieur Régulier レギュラー上級講座 {月2回 全24回}

Entremets Concentré アントルメ専科講座 {全12回}

欧州パン講座 le Pain Européen

伝統的なカンパーニュやアレンジの食事系のパンから「捏ねる」「酸す」「焼く」の基本をマスターする田舎食事パン講座と
祭事やお祝い事に作られた、工夫をこらした伝統郷土発酵菓子をメインに、家庭や日本で育まれた菓子パンなどの、
ヴァリエーション豊かな欧州菓子パン講座。

le Pain Européen 欧州パン講座

le Pain Régulier レギュラーパン講座 {月2回 全24回}

le Pain de Campagne 欧州食事パン専科 {全8回}

Viennoiserie ヴェノワズリー・欧州発酵菓子専科 {全8回}

Pain au levain 天然酵母・欧州食事パン専科講座 {全6回・4月～9月}

Pain au levain Viennoiserie 天然酵母・ヴェノワズリー専科講座 {全4回・10月～11月}

専科講座 Cours Spécialité

専門的な分野別に修得する主旨にて、開講指定月か毎月開講するコレクション講座

(カフェスイーツ・カフェバングルマンド・フランス・ウィーン・ショコラ11～2月・ボンボンショコラ2～3月)と
ご希望により開講日程を決定するリクエスト講座(テクニク・郷土菓子・コンフェランシエール講師認定講座)

Conférence de la collection コレクション専科講座

Collection de France フランスコレクション専科専科 {指定月開講・全12回}

Collection de Vienne ウィーンコレクション専科専科 {指定月開講・全12回}

Collection de Chocolat ショコラコレクション専科講座 {冬期開講ショコラ全6回・ボンボン全2回・12月～3月}

Collection du café カフェスイーツ・カフェバングルマンドランチ講座 {毎月開講・各1メニュー各12回}

Conférence de la demande フリーリクエスト講座

Technique テクニカル・技能専科 {全8メニュー}

Friandise フリアンディーズ・郷土菓子専科 {全10メニュー}

Conférencier コンフェランシエール・講師認定講座 {全5回}

特別講座 Cours Préférence

流行や注目のデザートやアントルメ、焼き菓子、キュイジーヌなどを毎月、追加講座としてラインアップしています。
リクエストやお好みでメニューをご予約して受講もできます。店舗メニューや法人様の店舗プロデュースなどもお応えします。

École européenne

欧州菓子講座
les Gateaux Européen

Cours Première プルミエール初級講座

お菓子作りの面白さと感動をより多くの人に触れていただくために、パティスリーメニューの中から確実に幅広い知識や技能の構築とレベルアップを目的としてアントルメやデザートを製作します。講座はシェフのデモンストレーションと実技実習後、スパイスやハーブ、フルーツなどを合わせたフレパードティーやティーカクテルと共に試食と質疑応答のディスカッションで構成されています。製作した生地やお菓子は持ち帰りいただきます。

Première Régulier {レギュラー初級講座} 体験対象講座・カレンダーA・B講座

毎月2回参加の時間数が多く設け、予約がとりやすいリーズナブルな価格設定の講座です。ヨーロッパのパティサリーのお菓子作りの基本をじっくり幅広く習得していただく講座です。

A講座・・・第2週(毎月8~14)

B講座・・・第4週(毎月22~28) 受講時間3時間

1月・・・A	ほうじ茶と黒糖、和栗のロールケーキ	B	オセロレザン(シヨコラレーズンサンド)
2月・・・A	ボンボンシヨコラ キャラメルとナッツのトリュフ	B	アントルメ アナナスフロマージュ
3月・・・A	ガトーオフレーズ(苺のショートケーキ)	B	ダックワーズシヨコラ・フレーズ
4月・・・A	タルトフレーズシトロン	B	バンドジェーヌ クラックラン
5月・・・A	シューアラクレーム	B	抹茶プディングアラモード
6月・・・A	プティアントウメジャンドウヤコアントロー	B	マカロンドバリ&マクロネンシヨコラ
7月・・・A	ズッパイングレーゼ	B	ココナッツのケイク・フリユイコンフィール
8月・・・A	ヴァリーヌ マンゴーブランマンジェ	B	ミルクと胡桃、アルグレイのガトーシヨコラ
9月・・・A	シャルロット シヨコラバナース	B	発酵バターと蜂蜜マドレーヌ・フィナンシェブルーノアゼット
10月・・・A	モンブラン	B	タルトエスプレッソ フィグ
11月・・・A	キッシュロレーヌ・フィユタージュの仕込み	B	ガレット オ ポンム(アップルパイ)
12月・・・A	ブッシュドノ2015	B	プティフルセック(乾き菓子専科)

Première Concentré {集中初級講座} 全12会

効率よく12回の短期間で欧菓子の基本技能課程、プルミエール初級講座を修得していただきます。デモンストレーションと、生地から仕上げまで全行程を実習していただく、濃密な内容の集中講座です。日程は各月のカレンダーをご覧ください。受講時間5時間

- 第1回・・・(ジェノワースの基本と応用・クレームドシャンティーイ) 旬のフルーツのショートケーキ・抹茶のロールケーキ。
- 第2回・・・(ビスキュイ基本と応用・ビスキュイのアントルメ) ビスキュイジョコンドのトランシェキャラメルシヨコラ・クレームオブール・ガナッシュ。
- 第3回・・・(ムースの基本と凝固剤の種類と特徴の比較) シャルロットカシスとパートドカシス。
- 第4回・・・(ケイクの基本と応用、均質化と焼成のメカニズム) 抹茶と黒糖のケイクブルミエ(ブルミエ)とオレンジマドレーヌマドレーヌ・フィナンシェ。
- 第5回・・・(メレンゲ入りのパトゥーケイクの基本と応用) ガトーシヨコラとバナナのプティガトー。
- 第6回・・・(シュー生地の基本とクレームドパティシエール) シューアラクレーム、エクレアシヨコラ。
- 第7回・・・(パートシュクレのタルト・クレームダイヤモンド) タルトフレーズとタルトボンム。
- 第8回・・・(パートブリゼのタルトとフィユタージュの仕込み) キッシュロレーヌとフィユタージュ生地の仕込み。
- 第9回・・・(フィユタージュのヴィエノワズリーと焼成、バリエーション) 旬の果実のガレット、サクリスタン、パルミエ
- 第10回・・・(デザートヴァリエ、クレームプディングの乳化と焼成・デザートフロア) クレームブリュレ、ブランマンジェ・ソースメルバ・フルーツコンポート。
- 第11回・・・(メレンゲ生地の応用・シュクセとマカロン) ダックワーズブラリネ・マカロンドバリ
- 第12回・・・(初級講座応用菓子・ビスキュイジョコンド、ガナッシュ、グラサージュ) アントルメシヨコラ

Cours Supérieur シュペリユール上級講座

お菓子の基礎と応用が備わったら、シェフのオリジナルアントルメメニューやヨーロッパ各地に伝わる伝統的かつ個性的なお菓子を作りサービスの仕方や一皿に隠された意義までを紐解いてゆくクラスです。

普段はなかなか出会えない、プロにとっても珍しい逸品や入手困難な、厳選食材を使ったシェフのこだわりのレシピやデザートと系統立てたフランス料理やワインやシャンパンとの組み合わせも学びましょう。

*欧菓子プルミエール初級修了者、S割引(1000円OFF)になります。未修了の方もご相談ください。

Supérieur Régulier {レギュラー上級講座} カレンダーC・D講座

毎月2メニュー開講。全24回 C講座・D講座 受講時間3時間

1月・・・C	シヨコラ ミルフィーユフレーズ	D	抹茶オペラ
2月・・・C	アントルメシヨコラブラリネ	D	タルトエキゾチックシヨコラ
3月・・・C	シャルロット グリオッティエヌ	D	イチゴのパリプレスト
4月・・・C	プレミアムロールケーキ	D	フランボアジェ
5月・・・C	ジャスミン フリュイティエール	D	アントルメミュスカ
6月・・・C	マンゴードゥブル	D	フリアンディーズ パパマンガ
7月・・・C	オペラ シトロンフロマージュ	D	フリアンディーズ スリジェフリユイ
8月・・・C	未定	D	スフレチーズケーキ・ケーゼクーヘン
9月・・・C	アントルメポワールアルグレイ	D	秋のプティフルヴァリエ 4種
10月・・・C	アントルメ マロニエ ポンム	D	タルト シブースト ノルマンディ
11月・・・C	未定	D	カレオ デセルモンブラン
12月・・・C	未定	D	フリアンディーズバスケット

École européenne

Entremets Concentré {リクエストアントルメ専科講座・全12会}

レギュラー講座でお菓子の基礎と応用がそなわったら、シェフのスペシャリテ、オリジナルアントルメメニューに挑戦しましょう。
なかなか出会えない、プロにとっても入手困難な、厳選食材や高度な技能と組み合わせのこだわりのルセットを詳しく実習していただきます。
毎回一台、生地から仕上げまで、より複雑な技能と行程の必要なアントルメをシェフと一緒に仕上げしていきます。受講時間4時間～

- Vol. 1・・・セレブラシオン ドゥ マリアージュ
(赤ワインと白桃の二層のムース、木苺のクレーム、グラサージュ、メレンゲの飾り)
- Vol. 2・・・オペラ エキゾティック
(アニスビスキュジョンド、クレームオプールフランボアとクラックランビスタチオ、セイロンティー、3色のマーブルショコラマスレ)
- Vol. 3・・・グリोटティエヌ キャラメル
(黒糖胡桃のガレット、グリオットチェリーコンポートのキャラメルのムース、グリオットのグラサージュ)
- Vol. 4・・・タルト シブースト アラセゾン
(ブリゼとフロマージュのタルト、旬のフルーツコンポート、塩ヴァニラのクレームシブースト)
- Vol. 5・・・アントルメビュッテラル
(木苺のクロカントとフロマージュブランのタルトにホワイトショコラとヌガーのムース、来苺のグラサージュ、マカロン飾り)
- Vol. 6・・・ガトー フォレ ポンムルージュ
(ショコラガレット、カラメルりんごのムース・ショコラのグラサージュ・フィーク、コポーの飾り・冬期限定)
- Vol. 7・・・カレオ ショコラミント カシス
(パータシュクセにカシスのムースにショコラクリーム、ミントクレームとミントグラサージュ、赤いフルーツの飾り)
- Vol. 8・・・アントルメ デセール マンゴー ミルフィーユ
(黒糖シュトロイゼ、マンゴーパルフェ、バナナとマンゴーのカラメリゼ、ショコラフィユタージュ、コンベルサシオン風の飾り)
- Vol. 9・・・プティアントルメ バベル
(フロマージュのケイク、イチゴとバルサミコ、ブランディーのパルフェ、アナナスのムースブラン、クレームシトロングラサージュ)
- Vol. 10・・・ル ブールノアゼット
(塩ビスキュノアゼット、焦がしバタークリームオプール、エスプレッソのマスカルポーネのムース、グラサージュカフェ。ヌガティエヌの仕上げ)
- Vol. 11・・・ブランドブラン シュルプリーズ
(カマンベールとフロマージュブランのタルト、グレープフルーツのムース、アナナスジュレー)
- Vol. 12・・・フリュイティエール
(マンゴパルフェ、デコールビスキュイでシャルロット、季節のフルーツデコレーション、アントルメ)

欧州パン講座 le Pain Européen

le Pain Européen 欧州パン講座

伝統的なカンパーニュやアレンジの食事系のパンから発酵のメカニズムや配合、コネ方などによる違いを詳しくレクチャー。
「捏ねる」「醸す」「焼く」のパンの基本をマスターし、パンによく合うソースやクリーム、スプレッド、ベーコンなどもすべて手作りする、
田舎食事パン講座とヨーロッパ各地に古くから伝わる伝統郷土発酵菓子をメインに、祭事やお祝い事に作られた、工夫をこらした発酵菓子や
家庭で作られてきた、素朴で美味しい一品、日本で育まれた菓子パンなども紹介し、風味高く、ヴァリエーション豊かな製法を習得しましょう。

le Pain Régulier {レギュラーパン講座} カレンダー表記パンA・パンB講座

毎月2メニュー開講。全24回 パンA=食事系パン講座・パンB=菓子パン講座、受講時間3時間
A・B講座24回修了後、欧州パン講座ディプロム授与。A・B各講座のみの取得も可能。

- 1月 A パンドカンパーニュ・レーズンとイチジクのメランジェ
B クイニーアマン
- 2月 A 全粒粉と五穀のイングリッシュマフィン 塩焼き牛肉とチーズソースと野菜のパニーニ
B メロンパン・プティクリームメロンパン
- 3月 A 塩バターロール ふんわりたまごサンド
B ヌスボイゲル・黒芥子とヘーゼルナッツの2種
- 4月 A ベイグルサンド・手作りスモークサーモンとクリームチーズのベイグルサンド、ノヴァ
B ソフトフロマージュのベイグルのフレッシュフルーツとジャムサンド
- 5月 A ジャガイモのソフトブール 燻製ホタテとハーブのカスクルト
B クグロフ ショコラカネルレザン
- 6月 A 生クリームのキューブパンドミ (山食) 食事のフレンチトースト
B ベルリーナファンクーヘン、手作りのコンフィチュール
- 7月 A パンオペイザンの焼きカレーパン・鶏ひき肉のキーマカレーとチーズをブール
B クロッカ (ビーネンシュティッヒウングフェルツ)
- 8月 A 湯だねパンで作る、手作りツナのピアリー
B ガトーバチュ
- 9月 A ソフトパンドセイグル (ライ麦サワーだねの作り方と効果)
B ベラベッカ
- 10月 A クロワッサン クロワッサンダマンド
B 黒糖生地のトレス・アルザスの編み込みパン 3種のレーズン
- 11月 A 黒胡麻フォカッチャのラム肉のラグーカルツオーネ
B パネトーネミラネーゼ
- 12月 A プティバゲットアンシエンヌ・ポリッシュ種で作るパンオトラディショナル・クリスマスチキンクラブハウスサンド
B シュトローレンショコラ

École européenne

le Pain de Campagne バンドカンパーニュ・欧州田舎パン集中専科 (1講座3時間) {全8会}

ヨーロッパの地域や国に息づく、食事系のパンを酵母や粉、水、塩、素地にこだわり

それぞれのパンの粉の種類、発酵のメカニズムやコネ方の種類と効能を詳しく修得する専科です

- 第1回・・・コンプレ25カンパーニュ、コンプレゼザン (信州の酵母の国産全粒粉25%のハードブレッドの特級レーズンのメランジェ)
- 第2回・・・フォカッチャのパンピッツアとピッツアクリスピー (手作りトマトソースと茄子ベーコンのパンピザとピッツアルゲリータ)
- 第3回・・・生クリームを練り込んだバンドミのイングリッシュローフとベーコンロール (生クリームと無添加菜種油の山食と手作りベーコンの惣菜パン)
- 第4回・・・ベーグルヴァリエーションとベーグルサンド、ケトリングなしの総菜パン (ソフトベーグルサンド、フムス・ビアリー)
- 第5回・・・クロワッサンとクロワッサン生地のバリエーション (フランスのサクサクでバターたっぷりのクロワッサンを再現します)
- 第6回・・・パンオートラディショナル・プティバケット、フィセルアイユ (前日仕込みのポリッシュ式生地で作るバゲット・アレンジ)
- 第7回・・・バンドセーグル (ライ麦サワー種の作り方と役割。石臼挽きのライ麦パンと胡桃を練り込んだメランジェ) パンノア
- 第8回・・・サワーだねとイーストの混合パン (無花果のツイスト・生ハム、ドライトマト、オリーブ、リーフのメランジェのハーブイングリッシュマフィン)

Viennoiserie ヴェノワズリー・欧州菓子パン集中専科 (1講座3時間) {全8会}

ヨーロッパ各地に古くから根ざす、祝祭事や宗教行事には欠かせない、発酵郷土菓子や菓子パンを現代の素材や技法で再現し、バリエーション豊かに修得しましょう。

- 第1回・・・クグロフ(オレンジピールとレーズン、クルミを練り込んだバターたっぷりスパイスブリオッシュ)
- 第2回・・・ベルリーナクーヘンとクリスマスメロンパンカスタード入り (手作りジャムを包んで油で揚げる菓子とサクサクの皮のクリーム入りメロンパン)
- 第3回・・・デニッシュペストリーヴァリエーション(発酵生地のパトンの菓子パンとトッピングのヴァリエーション)
- 第4回・・・プレヒッカーヘン(ドイツ・スイスなどに伝わる平らな生地の上に具を乗せ焼く菓子。ビーネンシュティッヒ・ケーゼクーヘン)
- 第5回・・・バルサミコとブラッドオレンジ果汁で練り込んだ、パネトーネ。(サルタナレーズンやオレンジピールを混ぜ込んだ菓子)
- 第6回・・・ドイツシュトーレン(ローマジパンを練り込んでパティスリーが作るモチリ、味わい濃厚な伝統の逸品。)
- 第7回・・・ヌスボーイゲル・ゲルムクヌーデル (芥子のあんを包んだ三日月型の菓子。プラムのボトヴィルを包んだ蒸し焼きにするウイーンのメールシュパイツェ)
- 第8回・・・マンデルブレインゾップ・クイニーアマン (プルンダー生地は無花果とクレームダマンドの編み込み菓子パン。プルタージニュの折り込み伝統発酵菓子)

Pain au levain ヨーロピアン天然酵母パン専科講座 (1st.2nd 各全6回夏季限定・4月～9月)

レーズンやライ麦などから種(酵母)をおこして、培養しパンを作りましょう。自然の恵とパンのメカニズムを修得し、パン本来の薫りや味わいを実感します。

1st. スクール (4月～6月)

- 第1回・・・ルヴァンナチュレ、グリーンレーズン種興し。日本の小麦粉・酵母とヨーロッパとの違い。パンの基本概念と歴史
- 第2回・・・レーズンのかけつぎ・パンオルヴァン・カンパーニュコンプレ・春の味わいドライフルーツメランジェ
- 第3回・・・ドライトマトとブラックオリーブ、ルコラのフォカッチャメランジェ、トマトのマリアナソースピッツアヴァリエ
- 第4回・・・パンオルヴァンヴァリエ・抹茶と生クリームのパンドミオーレ・ミキシングについてのレクチャー
- 第5回・・・ライ麦サワー種の起こし方とかけつぎ、カンパーニュセイグルとライ麦ガーリックフィセル
- 第6回・・・ライ麦サワー種とレーズんだねを混合した、生地のダッチブレッド、オープンサンド

2nd. スクール (7月～9月)

- 第1回・・・ルヴァンナチュレ、グリーンレーズン種興し。日本の小麦粉・酵母とヨーロッパとの違い。パンの基本概念と歴史
- 第2回・・・レーズン種のかけつぎ。パンオルヴァンバケットとスパイスと胡桃、ヘーゼルナッツのエピ
- 第3回・・・パンドミエール、食事のフレンチトースト
- 第4回・・・クロワッサン、無花果のメランジェ
- 第5回・・・ライ麦サワー種の起こし方とかけつぎ、マルチグレイン、雑穀のパンドフィヌ
- 第6回・・・ライ麦サワー種とレーズんだねを混合した、ソフトセイグルのカスクルトヴァリエ

Pain au levain Viennoiserie ヨーロピアン天然酵母菓子パン専科講座(全4回・10～11月)

天然酵母を使って、ヨーロッパで親しまれている代表的な、発酵菓子パン(ヴィエノワズリー)を作りましょう。

砂糖やバター含有の多い、天然酵母のパンは更に薫りが引き立ち、クルートの香ばしさは格別です。

- 第1回・・・クグロフ 第2回・・・シュトーレン 第3回・・・プルンダー(デニッシュ) 第4回・・・パネトーネ

専科講座

Cours Spécialité

専門的な分野をより深く習得する主旨で、開講指定月、毎月開講のコレクション専科講座

(カフェスイーツ・カフェグルマンドランチ・フランス・ウイーン・ショコラ・ボンボンショコラ)と

リクエストにより開講日程を決めるリクエスト講座(テクニカル・フリアンディーズ・コンフェランシエール講師認定講座)です。

初級、上級との併用で更に効率よくスキルアップが可能です。コレクション講座は、お得なセットチケット購入でも単会での受講も可能です。

Conférence de la collection コレクション専科講座

Collection de Café カフェコレクション講座

カフェ開業の方やカジュアルでスタイリッシュなアイテムをお望みの方に、満足いただける充実のカリキュラムをご提供いたします。

カフェ・スイーツ講座では、コーヒーや紅茶などのドリンクにあわせた、素朴でカジュアル、なおかつプレミアムな手作り感を重視したスイーツをラインアップ。

カフェグルマンドランチ講座では、カフェランチメニューをモチーフに、ランチプレートや手作りのパスタやクレープなどの多彩で実用的なシェフのカフェ料理メニューをご提案いたします。

Gâteau du café {カフェスイーツ講座} カレンダー「カフェスイーツ講座」

毎月1メニュー日程は、毎月公開。変動有り。受講時間3時間

- 1月・・・シフォンケーキ ヴァリエ
- 2月・・・デザートフレンチワッフル パルフェグラッセフリユイ
- 3月・・・スフレショー ヴァリエ
- 4月・・・ベニエドカルナバル・プレットゥ アシエトデセル
- 5月・・・クレメダングェ・手作りコンフィチュール・タルトフロマージュ
- 6月・・・プティガトー ヴァリエ
- 7月・・・夏の和風ヴァリースデザート
- 8月・・・クレープシュゼット・チェリージュビレイ
- 9月・・・ビスコッティ・フレンチブラウニー
- 10月・・・アシエト ティラミス エスプレッソ 秋のフリユイコンポートと共に
- 11月・・・林檎のスコーン・パンケーキ・アロマティックバター
- 12月・・・紅玉林檎のタルトノルマンディー風

École européenne

専科講座 Cours Spécialité

Café du déjeuner gourmand

{カフェグルマンドランチ講座} カレンダー「カフェランチ講座」
毎月1メニュー日程は、毎月公開。変動有り。受講時間3時間

- 1月・・・エッグベネディクト
- 2月・・・フォカッチャパニーニサンド
- 3月・・・そば粉のクレープガレット・クレープラップロール
- 4月・・・鶏肉のハーブコンフィ・クスクスのサラダ
- 5月・・・サーモンのクレープフィセルピカルド
- 6月・・・えびのハーブフリット、ホワイトバーガー
- 7月・・・有機野菜のパンピッツァ ジェノベーゼとマルゲリータ
- 8月・・・キーマカレー・サフランライス・手作りピクルス
- 9月・・・手作りココラのニョッキ ゴルゴンゾーラソース
- 10月・・・鶏ささみとレバーの田舎パテ・イチジクジャムとマッシュポテトのワンプレートランチ
- 11月・・・ピサラディエール2種 (オニオンオリーブとマリアナアンチョビ)
- 12月・・・サーモンシュトーレン、きのこのソース

Collection de Europe 欧菓子コレクション講座

19世紀末までの、ウィーンを代表する世紀末芸術的なお菓子と20世紀初頭から想像力豊かな発展するフランス菓子。ヨーロッパを代表する、お菓子の潮流を鮮やかに再現する専科講座。

毎月1メニューお贈りする、普段は味わえない、本物のヨーロッパのお菓子を再現し、より欧菓子に親んでいただくお楽しみのお菓子講座です。どの回からでも受講していただけます。単独受講も可能です。各講座、全10回。

Collection de France

フランスコレクション専科専科 1講座3時間 {全10回}

19世紀のフランス革命以来、劇的に発展と変化と遂げたフランス、パリにおける商業的な食文化の発展は熟練と創造性豊かな装飾美を有する逸品として、以降のヨーロッパのお菓子を先導しています。

現代にも輝きを放ち続ける、完成度の高いフランス菓子の専科講座。(全10回)

- 1月・・・ガレットデロア・ボンヌフ・コンベルサシオン
- 2月・・・ガトーダマリジョレーヌ・フォンダンオーショコラ
- 3月・・・ミルフィーユフレーズ
- 4月・・・フレジェ
- 5月・・・オペラ
- 6月・・・マカロンパリ・ダックワーズピスタッシェ
- 7月・・・クレームブリュレ・カヌレドボルドー・フルムダンジュとコンフィチュール・チュイールオビニオン
- 8月・・・パリブレスト・エクレール
- 9月・・・タルトシブースト
- 10月・・・蒸し栗のモンブラン
- 11月・・・タルトタタンディモアゼル・サクリスタン、ショソン
- 12月・・・ブッシュドノエル コレクション

Collection de Vienne

ウィーンコレクション専科専科 1講座3時間 {全10回}

中世ヨーロッパに君臨した、王家ハプスブルグ家。19世紀末までヨーロッパのほとんどを統治し、その多国籍な文化融合は、音楽や芸術、交易や食文化にも多大な影響を与えました。

ハプスブルグ帝国の中心、ウィーンと当時の近隣国の代表的なお菓子たちの専科講座。(全10回)

- 1月・・・ザッハトルテ・マリアテレジア
- 2月・・・リンツァートルテ・カイザーケーヘン・ウイナーキリッシュ
- 3月・・・アイアシュッケ・ビーネンシュティッヒ
- 4月・・・ドボストルテ
- 5月・・・クーゲルプフ
- 6月・・・アンナトルテ
- 7月・・・バウムクーヘン・パラチンケン
- 8月・・・カルディナーレシュニッテン・マラコフトルテ
- 9月・・・シュバルツバルダー・キーフェルン
- 10月・・・エンガディナー・マクローネン
- 11月・・・アプフェルシュツリューデル・ツヴェーバルクーヘン
- 12月・・・ヴェナハイツ・シュトーレン

Collection de Chocolat ショコラコレクション講座

Chocolat

{冬季限定・12月～3月} ショコラ専科講座・セットチケット割引有り 1講座4時間 {本講座6回・オプション講座2回}

お菓子の中でも難解さと技術の高さが必要なショコラを幅広く深く取得し、ショコラティエを目指しましょう。

各国の特徴あるクーベルチュールを使用して、手作りならでの繊細で力強いセントレを思考の一粒に仕上げる醍醐味を体感できるプロ仕様の講座です。

- 第1回・・・ショコラの基本概念(ショコラの概要・素材と製法・メゾンとショコラティエのタンペラージュの違い特徴)
- 第2回・・・クリーム系のセントレのトリュフショコラ
- 第3回・・・ナッツ系のセントレのトリュフショコラ
- 第4回・・・手作り加工フルーツのトリュフショコラ
- 第5回・・・型抜き詰めトリュフショコラ
- 第6回・・・ショコラヴァリエーション(トリュフ以外のアレンジショコラ)
- オプション・リキュールボンボン講座
- 第1回・・・パートドフリユイボンボンとブランディボンボンの仕込み
- 第2回・・・仕込まれたブランディボンボンの仕上げ・フルーツの漬け込みのリキュールボンボン制作

École européenne

専科講座 Cours Spécialité

Chocolat bonbon {冬季限定・3月 2014年度開講は未定} リキュールボンボンショコラ専科講座 (2会セットのみ) 3時間 {全2回}
リキュール (お酒) を使ったセントレを対象に制作する講座。シェリアアモンティリヤードと林檎のパートドフリユイ (ペクチンゼリーのセントレ) とブランディーやスコッチウイスキーのシロップに糖皮を作って固めて、クーベルチュールをコーティングするリキュールボンボンとサクランボのブランディー付けに糖皮をかぶせて、クーベルチュールでコーティングする、2種類の作り方のリキュールボンボンを制作します。

- 第1回・・・ブランディボンボンの仕込みとパートドフリユイ (ペクチンゼリー) のボンボンショコラ
- 第2回・・・ブランディボンボンの仕上げとフルーツリキュールボンボン制作。

Conférence de la demande リクエスト専科講座

Technique テクニカル・技能専科・リクエスト講座 1講座の単独メニュー (8回セット40,000円・単会受講6,000円) 3時間 {全8講座}
フルーツの切り方から、生クリームを立て方絞り方、塗り方パイピングや基本のパートとめん棒の扱い方、マジパン細工やシュガークラフト、ヌガー細工などを実習していただきます。

- 第1回・・・ドライフルーツの作り方、糖度の違いによるコンボートの仕方。
- 第2回・・・ナッペとクリームの絞り方1 (ナッペの基本と絞りの基本)
- 第3回・・・ナッペとクリームの絞り方2 (飾りのナッペとデコレーション)
- 第4回・・・パイピング (絵模様と文字書き)
- 第5回・・・めん棒の使い方・生地伸ばし方 (タルト制作)
- 第6回・・・マジパン細工 (人形・花製作)
- 第7回・・・*パステヤージュ仕込みとパーツ作り (ハウスのパーツ製作) *パステヤージュ=シュガークラフト生地
- 第8回・・・パステヤージュの組立とグラスロワイヤル (ハウスの組み立てと飾り)

Friandise フリアンディーズ・郷土菓子専科・リクエスト講座 1講座の単独メニュー (10回セット50,000円・単会受講6,000円) 3時間 {全10講座}
ヨーロッパの国々や地方に昔から伝わる郷土菓子や歴史のお菓子を当時の、現地の手法をもとに忠実に再現しその美味しさと魅力を探ります。

- 第1回・・・ガレットブルトンヌ・ファーブルトン・クレープガレットシュクレ (ブルターニュ)
- 第2回・・・マドレーヌ・ベジタンディエヌ・マカロンナンシー (ロレーヌ)
- 第3回・・・タルトフロマージュ・コロンビエ (ラングドック)
- 第4回・・・ガトーバスク・カヌレポルドー (バスク・ポルドー)
- 第5回・・・カリゾンデニエニョレジオナル・チュイール・ナベット (プロヴァンス・マルセイユ)
- 第6回・・・マカロン サンテミリオン・マカロンミアンアマレット (地方のマカロンヴァリエ)
- 第7回・・・パンデピス (アルザスとディジョンの2種)
- 第8回・・・ダンディーケーキ (スコットランド、ダンディ)
- 第9回・・・トゥローン・ポルポロン・パナジェッテ (スペイン)
- 第10回・・・プラムブディング (イギリス)

Conférencier コンフェランシエール・講師認定講座

全行程を修了されて、お菓子やデザート講師を目指す方のための講座です。(全6回)

- 第1回・・・お菓子とデザート全体の分類と系統。(ヨーロッパのお菓子の系統と日本、アメリカなどに伝えられたお菓子の系譜、特徴、分類)
 - 第2回・・・お菓子の食材の種類と選別、扱い方。(砂糖・小麦粉・澱粉・卵・油脂・果物・ナッツ・凝固剤・酒・添加物の基本)
 - 第3回・・・基本の生地の教え方とテクニック。(ビスキュイ・パート・フォン)
 - 第4回・・・基本の生地の教え方とテクニック。(クレーム) オリジナルアントルメレシピ提出。
 - 第5回・・・オリジナルアントルメ制作
 - 第6回・・・道具の選択と意味、焼成のメカニズム、焼成温度の設定理論、オープン考。
(器具類の選定、使い方のレクチャー。熱の浸透、焼成と泡の形成、食感と焼成、教室考)
- 以上の項目を、ディスカッション形式で受講し、個人の考えや技能にあった教え方を導き、オリジナルアントルメを制作します。
受講後は、等アトリエ認定の講師ディプロムを授与いたします

特別講座 Cours Préférence

Cours Préférence プレファランス特別講座

レギュラー講座や選歌講座以外に、スキルアップやリクエストにお答えするために毎月、流行や注目のデザート、パン、クイズなど追加講座としてラインアップしています。メニューは、一ヶ月前に策定されますので、挑戦したいお好きなメニューやブルミエール・スペリオール・専科講座などで受講出来ずにやり残した講座なども、リクエストしていただけます。ゲストの方も受講できる入会金不要(E_FREE)の講座ももうけていますので、幅広い皆さんにご予約して受講していただけます。リクエストの際は日時等もご相談ください。

カレンダーE・F・G・H～講座
特別講座・・・1講座・3時間5,000～

毎月毎のメニュー策定。リクエストメニューは、開講希望の一ヶ月前にご相談ください。

法人及び個人レッスン・・・1講座・3時間10,000～(出張レッスンは、別料金)

メニュー・内容をプライベートレッスン形式で開講いたします。
(法人様の場合、出張レッスンも可能。受講時間、メニュー、受講人数もご相談に応じさせていただきます。)
各講座メニュー、所要時間によって価格は変動いたします。

École européenne

Entrée ご入会規約

Tarif

表示料金には、すべて消費税が、加算されます。

御入会・登録費 5,000円(有効期限なし) 講座の受講には、ご入会が必要です。(体験講座・入会不要講座を除く)

受講料 現金でのお支払い、又はマスターチケットにてのお支払い、どちらも可能です。
マスターチケット 50,000円チケット (5%割引) 47,500円
100,000円チケット (5%割引+5,000円レッスンチケット) 95,000円
専科講座・集中講座のセットチケットの購入もマスターチケットでのお支払いが可能です。
カード(クレジット、IC)でのお支払いは承っておりません。
受講料。諸費用には全て消費税が加算されます。

Première プルミエール・欧菓子初級講座
プルミエール初級レギュラー講座 月2メニュー・全24回 1講座(3時間) 5,000円
プルミエール初級集中講座 全12回・1講座(4時間~5時間)
12会セット 84,000円(7,000円/1講座) 単会受講料 8,000円

Supérieur シュペリユール・欧菓子上級講座
シュペリユール上級レギュラー講座 月2講座・全24回 1講座(3時間) 7,000円
プルミエール初級課程修了者は、1,000円割引になります。(S割引)
アントルメ集中講座 全12回・1講座(3時間~4時間)
12会セット 96,000円(8,000円/1講座) 単会受講料 9,000円

le Pain 欧州パン講座
欧州パンレギュラー講座 月2講座・全24回 1講座(3時間) 5,000円
天然酵母パンレギュラー講座(10~3月) 月1メニュー・1講座(3時間) 7,000円
(天然酵母パン講座修了者 6,000円)
欧州パン専科講座 欧州食卓パン講座・欧州発酵菓子講座・・・各全8回・1講座(3時間)
8会セット 48,000円(6,000円/1講座) 単会受講料 7,000円
天然酵母パン専科講座(4月~9月) 全6回(4~6月6回・7~9月6回)1講座(3時間)
6会セット 42,000円(7,000円/1講座) 単会受講料 8,000円
天然酵母菓子パン専科講座 全4回(10月~11月)1講座(3時間)
4会セット 28,000円(7,000円/1講座) 単会受講料 8,000円

Spécialité スペシャルティ・専科講座
コレクション講座セットチケットは、講座申込みの際にご購入ください。コレクション講座の単会受講、
リクエスト講座の受講は1講座毎のお支払いです。
(セットチケット、単独受講講座ともにマスターチケットからの支払いも可能です。)

コレクション・セット講座

カフェスイーツ講座 月1メニュー・全12回 1講座(3時間) 受講料 5,000円
カフェグルマンドランチ講座 月1メニュー・全12回 1講座(3時間) 受講料 5,000円

コレクションショコラ講座 本講座6回(12月~2月)1講座(4時間)
6会セット54,000円(9,000円/1講座) 単会受講料 10,000円
オプション講座2回(3月)
2会セット16,000円 2回セット受講のみ
8会コンプリートセットチケット 70,000円

コレクションドゥイーン・フランス講座 全10回(月1回・8・12月休講)1講座(3時間)
10会セット60,000円(6,000円/1講座) 単会受講料 7,000円

リクエスト専科講座(各講座ともに、リクエストにより日時設定開講)

テクニカル技能専科講座 全8回セット 40,000円(5,000円/1講座) 単会受講料 6,000円

フリアンディーズ郷土菓子専科講座 全10回セット50,000円(5,000円/1講座) 単会受講料 6,000円

コンフェランシエール講師講座(受講資格・欧菓子スペリユール上級課程修了者以上)
全5回セットチケットのみ 50,000円

Préférence

プレファランス・特別講座
毎月追加講座 1講座(~3時間) 5,000円~
個人レッスン 1講座(~3時間) 20,000円~
講座メニュー、開講場所、所用時間によって料金は変動いたします。

Conseil du conseiller

店舗指導・顧問料金
法人会社様 月額 20,000円
個人店様 月額 10,000円
店舗指導顧問料には、商品開発、制作、店舗プロデュース料は含まれません。

Règlement

ご入会に際しましては、以下の規約を承諾、遵守していただきます。

入会

初期費用として入会登録管理費50,00円が必要です。
登録後メンバーの有効期限はありません。
メンバー資格はアトリエクツミおよびアトリエクツミ主宰の企画のみ有効です。
他施設においての、協賛のイベント・企画には適応しません。
当アトリエでの講座は、女性のみとさせていただきます。
その他、当アトリエの主旨に著しく反する方は、入会をお断りします。

受講・特典

ご購入のチケットの期限は、民法173条3号、に基づき発行日より2年とさせていただきます。
季節限定専科チケット(夏季限定天然酵母パン講座・冬季限定ショコラコレクション)は、日時指定、先着予約制のため、有効期限はご予約講座の開講期日内とさせていただきます。指定日以外での開講日指定は別途料金を頂戴いたします。
各講座修了の際、ディプロム(修了証)を授与いたします。ディプロムを取得した専科講座を再度受講される際は、単会受講においても、セットチケット料金(1,000円割引)で受講していただけます。

メンバー特典

レギュラー特典.....ご入会後は、レギュラーメンバーとして登録されます。
(仕様材料レギュラー特別価格購入・道具、卸価格購入)
スペリオル特典.....欧菓子ブルミエール初級講座、レギュラーパン講座、または専科講座を2講座修了されたメンバーは、スペリオルメンバーとして、各種割引が適応されます。
(S割引対象講座1,000円割引・使用材料レギュラー特別価格より5%割引購入・道具、卸価格購入)
プラチヌ特典.....欧菓子ブルミエール初級・スペリオル上級全講座修了、または欧州田舎パン・菓子パン・天然酵母パン・天然酵母菓子パンの全講座修了、または専科講座を5講座修了されたメンバーは、プラチヌメンバーとして、各種割引が適応されます。
(S割引対象講座1,000円割引・使用材料レギュラー特別価格より10%割引購入・道具、卸価格購入)
メンバーの権利は、入会登録され本人のみ有効です。権利、特典を登録された本人以外に譲渡する事は出来ません。

予約・キャンセル

ご予約は空席状況により、当日まで受け付けております。
前日キャンセルは、受講料の50%。当日キャンセルは、受講料の100%を頂戴いたします。
前日の日時変更、振替え予約は30%、・当日は、50%を頂戴して承ります。キャンセル、振り替えはお早めをお願いします。
フリー枠講座のご予約は、当月開講講座、または、リクエスト講座を優先させていただきます。
体験講座として、入会前に体験対象講座を、2,500円にて、受講していただけます。
対象講座は、ブルミエール初級レギュラー講座、パンレギュラー講座、カフェグルマンドランチ講座、カフェスイーツ講座。
体験講座は、お一人様一度限り、キャンセル後は、資格は失効いたします。
体験講座を無断でキャンセルされた方のご入会は、お断りいたします。

退会・返金・消費税

退会において入会登録費、諸経費の返還はできません。
有効期限内のチケット購入代金は退会時、割引相当分を精算後、残金を返還いたします。
有効期限内でかつ使用中の各割引セットチケット(マスターチケット・欧州田舎パン専科チケット・欧州菓子パン専科チケット・フランスコレクションチケット・ウイーンコレクションチケット)は、使用分と割引相当分を精算後残金を返還させていただきます。
期間指定の季節限定講座、特別予約講座(コレクションショコラチケット・天然酵母パン講座チケット・天然酵母菓子パン講座チケット・コンフェランシエール資格チケット)は、第1回開講指定期日を過ぎての返金には応じられません。
諸費用、受講料などすべての料金に、購入時の消費税が加算されます。
消費税率が変更される毎に、チケットの残金分に応じて不足分の消費税をお支払いいただけます。
退会手続き後、復学は再登録手続きと入会費用が必要です。
規約を遵守されない方、著しく迷惑をかけると判断された方は、退会していただくことがあります。

プライバシー

お客様の個人情報及びプライバシー情報(住所、氏名、生年月日、メールアドレス、など)を当アトリエの運営または 裁判所・警察機関等、公共機関からの提出要請以外、第三者に 紹介、譲渡利用する事は、ございません。

規約更新・備考

会員様規約、特典は、アトリエクツミのみにて有効で、ほか施設等での利用はできません。
規約改定および更新規約は、予告なく変更、更新させていただきます。ご了承ください。
変更の際は、ホームページでの開示、メンバーの方には、メールニュースにてお知らせいたします。