

金沢製菓調理専門学校 2025



祭

ごあんない

日程 12月6日(土)

10:30~16:00 最終受付15:30

場所 金沢製菓調理専門学校

内容 製菓/調理作品コンクール

長町カフェレストランKOISHI

御菓子処 枝野

ブーランジェリーSAKON

パティスリーSAKANISHI



学園祭2025

12月6日（土）10:30～16:00
(最終受付 15:30 ラストオーダー14:30)

■コンクール（人気投票）（3F）

・世界の創作スイーツコンクール（製菓）

マジパン細工 アメ細工 パン細工 シュガークラフト チョコレート細工
バタークリーム仕上げ メレンゲ細工 クッキー類 上生菓子 雲平 など

・世界の料理コンクール（調理）

日本料理 西洋料理 中国料理 伝統料理 創作料理 など

★一般審査員賞として来場者投票による人気投票を行いますのであなたの清き一票を♪

■長町カフェレストランKOISHI (1F)

♥グランシェフ小石先生を中心に調理師科学生が心を込めて調理します! (^_^)!

イートイン：ビーフカレー ローストビーフ丼 オリジナルカルボナーラ
とろオムライス（ビーフシチューソース） ハンバーガー＆フライドポテト

販売：若鶏の唐揚げ だし巻き卵 炊き込みご飯

※Take out 10:30～ Eat in 11:00～14:30

■パティスリーSAKANISHI (ケーキ：1F 焼菓子：2F)

♥オリジナルレシピでおいしいケーキと焼き菓子の販売！

(1F) ミルクレープ チーズケーキ モンブラン シトロンフロマージュ
ガトーショコラクラシック フルーツタルト オペラ ガトーフレーズ
ガトーテベール マンゴーカシス シャルロットフレーズ ショコラフランボワーズ
ロールケーキ（フルーツ・チョコ・抹茶）

(2F) ガレットブルトンヌ クッキー（プレーン・抹茶・ココア・絞りクッキー）
ダックワーズ マドレーヌ（プレーン・ココア） フィナンシェ アマンドセック

■ブーランジェリーSAKON (2F)

♥製パン実習佐近先生のレシピで焼きたてパンを販売します！

シュトレン クロワッサン デニッシュ あんぱん クリームパン メロンパン
抹茶ベーグル シナモンロール チョココルネ ウィンナーパン ハムチーズパン
コーンパン ツナパン ベーコンエビ スイートブール etc…

※学内商品開発で優勝したかぼちゃチーズカレーパンも販売!!

■菓子処 枝野 (1F) ~~和菓子作り体験と販売~~

♥学科長枝野先生の優しい上品な和菓子を味わってください！

体験 … 上生菓子 販売 … みたらし団子 おはぎ(あんこ・きな粉・ごま)

製菓技術経営科（2年制） 製菓衛生師科（1年制） 調理師科（1年制）



金沢製菓調理専門学校

金沢市長町2丁目5番30号 TEL076-262-7455 Mail : kifs@kit-es.co.jp