

製菓とカフェの専門学校生に「クリスマスに食べたいケーキ」アンケートを実施。

シーズンのケーキ以外に、安定した人気を誇るケーキが明らかに！

学校法人 東京滋慶学園 赤堀製菓専門学校（所在地：東京都豊島区、学校長：赤堀永子）と、同法人グループ 滋慶学園グループの製菓分野の衛生専門課程を有する学校の在籍学生、約200人にアンケートを実施しました。

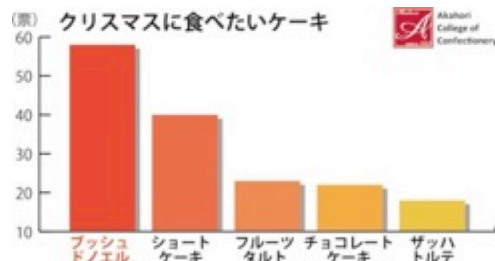
クリスマスを楽しめるならブッシュドノエル！色んな人が集まるパーティにはフルーツタルト！

もうすぐクリスマス♪「ケーキでお祝い」の季節です。パーティをするなら、みんなに喜ばれるおもてなしをしたいですよね。甘いものが苦手、生クリームが苦手など、様々な方がいる中でどんなケーキを準備したら良いのでしょうか。

これからパティシエ・カフェスタッフになるために勉強している、専門学校生に聞きました。

クリスマスに食べたいケーキは何ですか

- 第1位 ブッシュドノエル
- 第2位 ショートケーキ
- 第3位 フルーツタルト
- 第4位 チョコレートケーキ
- 第5位 ザッハトルテ

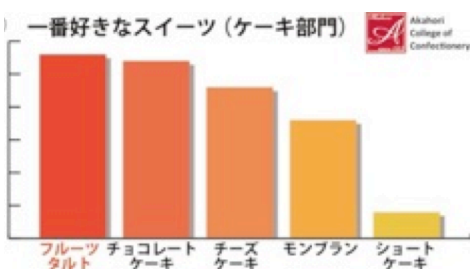


「ブッシュドノエル」はクリスマス菓子の王道。「ショートケーキ」は、ケーキの王道で、1位・2位はうなずけます。でも3位は、チョコレートケーキ、チーズケーキなどを抑えて、「フルーツタルト」がランクイン。設問の内容を変えて、クリスマスと限定せずに聞いてみました。

一番好きなスイーツは何ですか

《ケーキ部門》

- 第1位 フルーツタルト
- 第2位 チョコレートケーキ
- 第3位 チーズケーキ
- 第4位 モンブラン
- 第5位 ショートケーキ



なんとフルーツタルトが第1位に。「甘いものが苦手でもフルーツたっぷりだから食べられる」「多種類のフルーツを自分で用意するのは難しいためお店で買う」「さっぱりしているから食事の後でも大丈夫」など納得の意見も。クリスマスでフルーツタルトを選んだ理由には、「かわいい!」「華やか」「手が込んでいる」など1位・2位のケーキよりも積極的な意見もありました。

「迷ったらフルーツタルト」が学生の意見のようです。

- 調査概要
- 調査名：2014年度 赤堀製菓専門学校 好き好きスイーツ アンケート
 - 調査目的：製菓分野の専門学校生の好きなスイーツを調査し、発信することで、広く一般の方にも製菓カフェのすばらしさを身近に感じていただき、業界の活性化を目指す。
 - 調査方法：インターネット・アンケート用紙による調査
 - 調査対象：赤堀製菓専門学校と姉妹校（東京ベルエポック製菓調理専門学校、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校）在校生
 - 有効回答数：225人（10代159人・20代66人／男子48人・女子177人）
 - 調査時期：2014年10月21日（水）～2014年10月30日（木）



学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専修学校

赤堀製菓専門学校

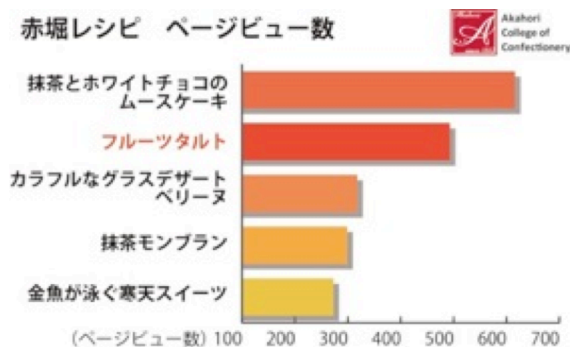
厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設

プレスリリース

2014年11月19日

赤堀製菓専門学校は、毎週末に、授業が体験できる、オープンキャンパスを実施しており、そのレシピは「赤堀レシピ」としてHPで公開しています。製菓・カフェ好きの高校生やOLさんに大変人気のページとなっております。

これから入学を検討される方にもフルーツタルトは人気！



「赤堀レシピ」が開設された2014年4月12日～2014年10月31日までのページビュー数でも、「フルーツタルト」は第2位と、安定した人気を誇っています。

また、赤堀製菓専門学校では、和菓子も洋菓子も同時に学べる特徴があり、オープンキャンパスでも洋菓子に加え、和菓子、和素材を使った和洋コラボスイーツの授業も体験できます。人気素材は「抹茶」という傾向がわかります。

■学校法人 東京滋慶学園 赤堀製菓専門学校とは

赤堀製菓専門学校は「週5日間のうち、4日間の実習」という学科がある程の、実習中心のカリキュラムを実施しています。沢山のメニューが覚えられるのも魅力の一つです。また、和素材、和菓子の技術を活かした和洋コラボスイーツにもいち早く注目し、カリキュラムに取り入れています。

これまで製菓学校では和菓子か、洋菓子「どちらか一方」が当たり前でしたが、赤堀製菓専門学校では「和も洋も一緒に作るのもっと楽しい！！」をスローガンに、和・洋、同時に学んでいきます。

私たちは、これからの製菓・カフェの業界を担う、柔軟な発想を持ったパティシエ・カフェスタッフの卵たちのスイーツ事情を発信していくことで、日本のお菓子文化、カフェ文化の成長の一翼を担っていきたいと考えております。お菓子作りは、季節や旬を大切にします。それぞれのシーズンに合った製菓・カフェのニュースを発信していきます。次回はお正月に役立つニュースを発信予定です。

【本件に関するお問い合わせ】

赤堀製菓専門学校 事務局 担当：鈴木・山岸・堀井
電話 0120-09-2251 営業時間：月～日 9：00～18：00
メール info@akahori.ac.jp