

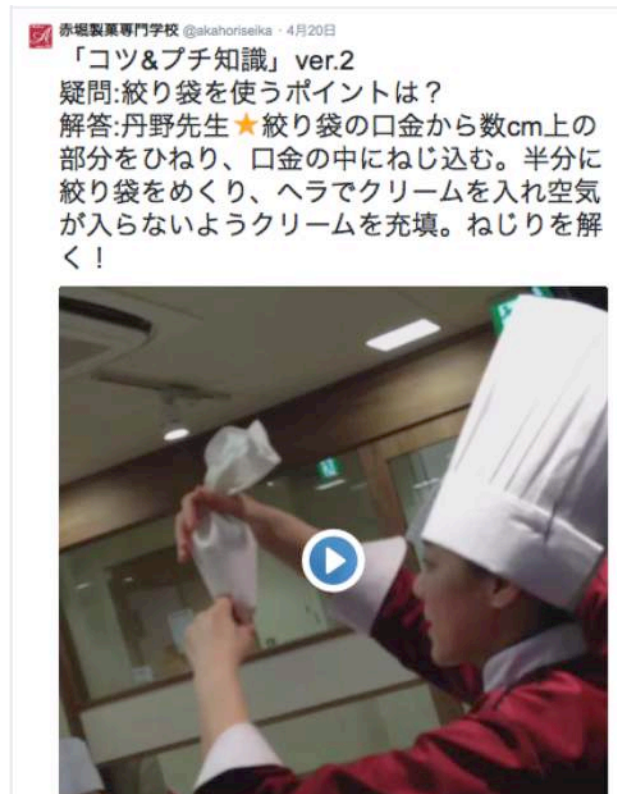
簡単スイーツ・カフェプレート・ドリンク作りの 【コツ&プチ知識】動画をtwitter配信！

6月はジュンブライド♪「パーティで使える技」の登場です！

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、<http://www.akahori.ac.jp>）では、10代のデジタル世代のスイーツ・カフェプレート・ドリンク作りの情報発信として、現職の講師が「コツ&プチ知識」を、Twitterを使って発信しています。

赤堀製菓に入学される方のほとんどが18～20歳の若者達。今や、10代の若者達の情報源は、ニュースアプリはもちろん、Twitterのロコミ情報を主としています。グルメのニュースは日々沢山発信されていますが、作ることへのニュースは少ないのが現状。赤堀製菓では、2015年4月より、今の若者達が作ることへの興味がわくような、スイーツ・カフェプレート・ドリンク作りの情報をTwitterを使って発信しています。
(<https://twitter.com/akahoriseika>)

6月はジュンブライドシーズン。今は、花嫁さんが自ら作ったウェディングケーキを振る舞ったり、手作りのドラジェを配ることも稀ではありません。結婚記念日やお祝いに花を添える、プロの技をご紹介します。



【概要】

- (1) 王道スイーツから話題のスイーツまで、作り方のコツやプチ知識を発信
- (2) 発信元は、製菓衛生師の先生の授業
- (3) 空気感やテンポがわかる動画付き



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

2015年5月28日

【ポイント】

- (1) ナマの授業の1コマ（動画）と先生をつぶやきを気軽に閲覧できる
- (2) レシピ本には載っていない、細かいコツがピンポイントでわかる
- (3) ツイッター上なので知りたい情報を検索できる

【4~5月で最も見られたツイート】

「絞り袋を使うポイントは？」

使い慣れない絞り袋。絞り袋にクリームを入れるだけでも一苦労。動画では、「口金部分に袋部分をねじ込み」「先端を引っ張り、クリーム部分をねじると、クリームが口金の先端部分まで下がっていく」一連の流れを6秒動画で配信しています。



絞り袋を使う際に、最初に口金部分に袋をねじ込み、クリームを十分に入れた後にその隙間を埋めて袋を保つことが、パティシエの技です。

※詳しくは、「簡単お菓子作りのコツ&プチ知識」VOL.1で紹介しています。

■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明治から130年続く食教育の伝統校。ラジオやTV、出版などを通じ、日本の食文化創造の一翼を担ってきました。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「和と洋どちらも学べる学校」として、和・洋、同時に学んでいきます。



また、毎週末にオープンキャンパスとして行われる、授業のレシピは「赤堀レシピ」としてHPで公開。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。

【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 ホームページ <http://www.akahori.ac.jp>