



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7月15日

スイーツ・カフェの6秒動画『コツ&プチ知識』がバージョンUPして、本日スタート!

リツイート、お気に入り数を基に、毎月人気の動画ランキングを発表!

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、本校講師による簡単スイーツ・カフェプレート・ドリンク作りの『コツ&プチ知識』動画を解りやすく改訂し、7月15日20:00~、Twitterで配信します。7月末には、反響を計測して「役に立ったヨ!ランキング」を本校HP (http://www.akahori.ac.jp/kotsu_puti) で発表していきます。



赤堀製菓専門学校 @akaho... 2015.

#赤堀コツ&プチ知識

タルト型に生地をキレイに入れるポイントは何?

菅先生★生地は自然に柔らかくなるので、引っ張ったりしないで、親指と人さし指を使いながら、ゆっくり入れていくこと。



赤堀製菓専門学校 @akaho... 2015

#赤堀コツ&プチ知識 沢山泡のあるドリンクを作りたいときは? 鈴木先生

★シェイカー!上下に振ろうとするのではなく、弧を描くように、手首のスナップをきかせる!



赤堀製菓専門学校 @akaho... 2015/

#赤堀コツ&プチ知識 野菜のスライス、端の方は、どう切ったら良い?

赤川先生★野菜を寝かせて、横から包丁を入れます。野菜は軽く押さえること!力を入れると包丁が入っていきません。良く切れる包丁を使わないと危な...



2015年4月20日から配信された、製菓・カフェの専門学校講師による『コツ&プチ知識』動画が、使い勝手と面白さを合わせ持った形でバージョンUPします。

【7月15日 改編内容 (Twitterで配信)】

- (1) 「和菓子」「洋菓子」「ドリンク」「調理」のカテゴリー分け。
→テーマカラーと、テーマミュージックで分類
- (2) 配信元の先生が一目でわかる。→先生の名前と職種を動画上に表示
- (3) 「#コツ&プチ知識」のハッシュタグ付きで検索しやすい。

さらに、本校のHPでも、配信されたコンテンツが見られるようになり、リツイート、お気に入り登録で「役に立った度」の計測を行います。

毎月末、第1位~第3位までの「ランキング発表」され、ユーザーのみなさんの知らなかった『コツ&プチ知識』が一目でわかるようになります。第一回のランキング集計は7/31、発表は8月初旬を予定しています。http://www.akahori.ac.jp/kotsu_puti



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7月15日

【コンテンツ内容（一部）】

- ケーキの生地がふっくらするためのポイントは？
- パースプーンの使い方のポイントは？
- 餡をうまく包むポイントは？



【発信講師（一部）】

- **パティシエ**：菅 亜紀子 先生
製菓企業、パティスリー、ホテルなど様々な業態でパティシエとして活躍。京都にて京洋菓子の修行も経験。
- **和菓子職人**：匹田 順治 先生
和菓子職人として10年以上現場で勤務。選和菓子職人コンテストファイナリスト。
- **バリスタ**：鈴木 ゆかり 先生
ジャパンバリスタチャンピオンシップ出場多数。現役でバリスタとしても活躍中。



■ 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>