



2015年8月6日

スイーツ・カフェの学校の講師が動画で教える『コツ&プチ知識』

お役立ちランキング1位は 「絞り袋の使い方」と「フォンサーージュ」

進学を考える方は「洋菓子の技術」に、
一般の方は「ジャンルを問わない調理法」に関心あり

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、7/15 から Twitter で発信している「コツ&プチ知識」動画の「役に立った」投票をリツイートとお気に入りの数で募り、集計したランキングを HP で発表しました（http://www.akahori.ac.jp/kotsu_puti）



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』動画の7月のランキングの上位は全て「洋菓子の技術」のコンテンツでした。多くのフォロワーが製菓分野を目指す方で、本校の特待生試験の内容が「クリーム絞り」ということもあり、その技術の習得に関心が集まったことがわかります。

●ランキング（リツイート数とお気に入り数）7/15～7/31

- （1位）絞り袋を使うポイントは？
- （1位）タルト型に生地をキレイに入れるポイントは？
- （2位）柑橘類の皮をナイフでむくには？

また、ツイートをタップした数、動画閲覧の数が多いたものでは、先のお気に入り&リツイートとランキング結果に違いが見られました。



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8月6日

お菓子づくりや料理に関心がある方にとって、「分野を問わず新鮮な調理法」が多く閲覧されたと推測されます。

● **見られた数（エンゲージメント数・動画再生数）7/15～7/31**

- (1位) 柑橘類の皮をナイフでむくには？
- (2位) タルト型に生地をキレイに入れるポイントは？
- (3位) 冷凍のマグロ、解凍すると水っぽくなる！



8月は、夏のフルーツや、夏野菜を使ったコンテンツを配信予定です。

一般のみなさんの興味のある「夏の素材（桃、マンゴー、トロピカルフルーツ）の内容」と、進学を考えるみなさんの興味のある「技術的内容」どちらが票を取っていくか、全コンテンツを8月末に集計し、9月初旬に発表します。



■ 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>