

スイーツ、カフェの学校講師が動画で教える『コツ&プチ知識』100コンテンツ達成！ ランキングや講師紹介付きの「まとめリスト」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、講師によるスイーツ・カフェプレート・ドリンク作りのコツ・プチ知識の動画を随時、20:00頃にvine、Twitter上で配信しています。100コンテンツ達成を記念して、全リストをまとめました。



製菓・カフェの学校の授業の一コマを6秒動画に納め、講師のコメント付きで配信し、毎月月末に、お気に入り・リツイート数の多い順に「役にたったヨ！ランキング」を発表する企画が100コンテンツを達成しました。

毎月のランキング結果、講師の経歴や紹介を盛り込み、『スイーツ、カフェの学校講師の「つくる」が身近に楽しくなる！「コツ&プチ知識」100まとめ』として発表します。

※ 参考資料ファイルをご覧ください。 <http://prtimes.jp/a/?f=d11917-20151119-4127.pdf>

【10月までのコツ&プチ知識ランキング】

● 7月までの1位 (同列1位)

- ・ 絞り袋を使うポイントは？ ☆丹野先生 ☆
- ・ タルト型に生地をキレイに入れるポイントは？ ☆菅先生 ☆

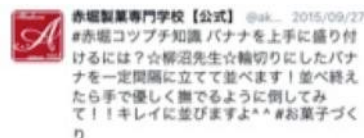
● 8月までの1位

- ・ フルーツを華やかに盛りつけたい！ ☆堀尾先生 ☆

● 9月まで・10月までの1位

- ・ バナナを上手に盛り付けるには？ ☆柳沼先生 ☆

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11月20日

また、動画で紹介された授業のレシピは「赤堀レシピ」として HP で公開しています。

【2015年1/1～10/31 までで一番見られたレシピ】

- 1位 麩饅頭（ふまんじゅう）
- 2位 抹茶のムースケーキ
- 3位 抹茶とホワイトチョコのムースケーキ

<http://www.akahori.ac.jp/recipes>

今後は、『赤堀コツ&プチ知識』を用途別にまとめ、『赤堀レシピ』と連動し、更なる「つくる」楽しさを追求していきます。



■ 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・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>