

「特別」なホワイトデープレゼントに「クッキー」を 製菓のプロを目指す10~20代の学生アンケートでも人気 アイシングクッキーなら、気持ちを表現するのも自由自在！

種類、食感、カタチ、色、メッセージを、クッキーで自由にカスタマイズ！

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>）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生、約200人にアンケートを実施しました。今回はその結果を元に、ホワイトデーに役立つ、製菓の情報をお送りします。

バレンタインの次はホワイトデー。チョコレートの習慣がないからこそ、何をプレゼントしたら良いのか、迷いますよね。

お菓子が大好きな、製菓学校の在校生アンケートの第1位は「マカロン」。かわいい！カラフル！一口サイズで食べやすい！など、女の子が喜ぶ理由がたくさん上がりました。

確かに人気のスイーツですが、さらに、特別感を出したいなら！第2位の「クッキー」がオススメ。無難、定番といイメージが強いですが、在校生の中では「一番バリエーションが豊富なお菓子！」「アイシングクッキーなら言葉やイラストを手紙ではなくお菓子に直接表現できる」など、色んな種類、食感、カタチ、色、さらに書き込むメッセージなどを、自由に選んで、表現するツールにもなっているようです。



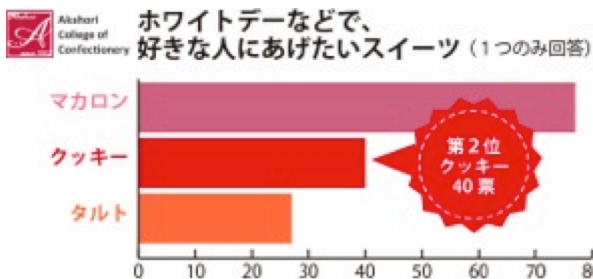
ホワイトデーなどで、

好きな人にあげたいスイーツは何ですか

第1位 マカロン

第2位 **クッキー**

第3位 タルト



ホワイトデーと限定せずに行った調査でもクッキーは第3位にランクイン。

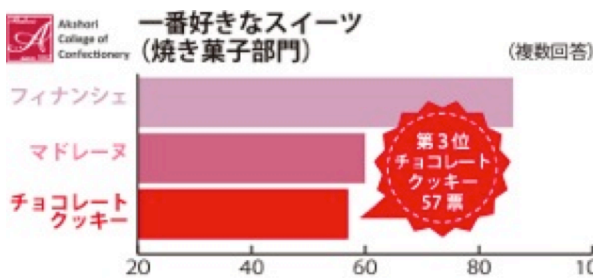
一番好きなスイーツは何ですか

(焼き菓子部門)

第1位 フィナンシェ

第2位 マドレーヌ

第3位 **チョコレートクッキー**



製菓学校では一般に「クッキー」と言われるものでも、細かく分類して専門技術を習得します。アンケートの「6位 ラングドシャ」は、薄い生地が特徴。卵白ベースの生地は、焼成後はふ

にゃふにゃして自由な形が作れます。「7位 サブレ」は、王道。生菓子の土台として使うこともあり、基本の技術が学べるため、学校では初めに勉強します。「8位 ガレットブルドヌ」は、厚みと味が特徴的。ベーキングパウダー（膨張剤）による空気感と、バターに乳酸菌を加えた発酵バターが味の深みに。

「10位 ブールドネージュ (19票)」は、ホロホロした食感。アーモンドプードルと粉糖の使用で柔らかい味に。「アイシングクッキーにはサブレ生地を使いますが、クッキー生地の材料や配合の違いにより色んな味、食感が楽しめることも知ってほしい」と、赤堀製菓のパティシエ、専任講師の戸辺先生は語ります。

アイシングクッキーで、ケーキを作ろう☆ホワイトデー特別授業を3/8に開催！！



赤堀製菓では、アイシングの可能性を最大限に活かし、夢と魔法の世界を作り出す、スイーツアーティストの KUNIKA さんを講師に迎え、オープンキャンパス体験授業を3/8(日)に開催します。この授業は、これから、製菓・カフェ分野への進学を考える全ての方に、本校が無料で提供する体験授業です。専任講師がサポートするので初心者でも安心です。



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2月17日

【KUNIKAさん特別授業とは】

製菓で自由に自分を表現することを体験していただくために、アイシングクッキーを使って、自らの世界を作り出していき、その授業の魅力を KUNIKA さんに聞きました。

紙の上で描いている感覚でできて、色や形も自由自在に変えられるアイシングクッキーは、自分らしさを表現するのに最適なお菓子。新しい色の組み合わせや、絞り方など、常に新しい発見があるんです。

普段製作する時は、頭の中でイメージを作りながら考えることも多いですが、参加者の方も言った通りに作るのではなく、重ね方や、模様、色を変えたりして、オリジナリティを出していて、オープンキャンパスに来ている方はみんなチャレンジしている方だと思います。

私も、中学の頃から、製菓分野へ興味を持ちましたが、実際は、服飾や、ネイルの学校など他分野でも色々悩みました。でも、製菓に決めたのは、お客様の喜んでくれる姿を直接見られるから。ホテルでパティシエの仕事をしていた時に、喜んでくれる顔を思い浮かべながら、バースデーケーキのプレートを作っていて、その中から文字の技術を身につけて、色んなモチーフや、柄などをチャレンジしていくようになりました。それが今につながっているんです。

これから進路を考える方も、色んなこと、興味のあることにチャレンジして、ひと通りやってみたら本当にやりたいことが見えてくるはず。それを応援できる授業をこれからも行っていきたいと思っています。

(プロフィール)

マンダリンオリエンタル東京でパティシエとして修行したのち、スイーツアーティストとして独立。撮影・展示用のシュガーケーキや生ケーキ、アイシングクッキー、オブジェや衣装製作、イラスト、ウェディングコーディネート、アパレルブランドやファッションモデルとのコラボレーションなど、多方面にわたり活動中。自身の感性を通してスイーツをアートに落とし込み、新たなジャンルを広げている。現在、雑誌『CUTiE』にて“お菓子×女の子の物語”をテーマにした「Sweet Fairy Tale」を好評連載中。

【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 赤堀製菓専門学校とは】

これまでの製菓学校では、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ともっと楽しい!!」をスローガンに、和・洋、同時に学んでいきます。

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可能性を広げるための様々な取り組みを行っていきます。

次回も学生の声や講師の先生の声を織り交ぜた、ティートイム・キッチンを豊かにするホットなニュースを発信していきます。

【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
<http://www.akahori.ac.jp>