

2023年12月8日、フレンチレストラン兼研修店舗

「Schola(スカラ)」を中目黒にオープンします

「セカンドキャリアとしての飲食店開業」という夢の実現を支援

東京・横浜・福岡で料理教室を展開するシェフクリエイト合同会社(東京都港区、代表 日吉瑞己)は、フレンチレストラン兼研修店舗「Schola(スカラ)」を2023年12月8日(金)、東京・中目黒にオープンいたします。



料理教室「シェフクリエイト」は、料理知識を科学的根拠に基づいて体系化することで、「10年かかるプロの料理技術を4ヵ月で習得する」をコンセプトとしており、2014年の創設から約10年にわたり、300名を超える卒業生を輩出してきました。

このたびシェフクリエイトがオープンする「Schola(スカラ)」は、「フレンチレストラン兼研修店舗」というまったく新しい事業モデルに基づく店舗です。店名の「Schola(スカラ)」はラテン語で「学校」の意味。料理学校が長年培ってきた知識と技術を結集した「フレンチレストラン」と、実践形式で料理人を育成する「教育機関」という2つの機能を兼ね備えます。

フレンチレストラン「Schola(スカラ)」について

プロのチームによる洗練されたモダンフレンチコース

樹齢400年の楠から切り出した一枚板のカウンターや、国産の樺を使った椅子など、天然木の美しい質感にこだわったシックなインテリアの店内では、都内フレンチレストランにて修業を積んだ経験豊かな料理長 日吉 瑞己と、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」において2022年ブロンズエッグを受賞した若き料理人 辻岡 靖明が、オリジナリティ溢れる洗練されたカウンタースタイルのモダンフレンチを提供いたします。

ワインサービス監修には、ページュアラン・デュカス東京を始め、数々の有名レストランでシェフソムリエ、マネージャーを歴任した経験を持つ、常盤 努氏を迎えました。コース料理に合わせた至高のマリアージュをご堪能いただけます。

日本各地に広がる生産者ネットワーク

料理学校の卒業生・在校生には、料理人の他、数々の生産者も含まれ、そのネットワークは日本各地に広がります。例えば、埼玉県秩父郡横瀬町(よこぜまち)にてジビエの狩猟、解体、熟成を一貫して行う吉田 隼介氏(株式会社カリラボ)の販売する鹿肉は、多くのシェフが絶賛する逸品。顔の見える生産者から直接買い付けることで、安全で新鮮、高品質な食材を提供することが可能です。季節の美味を揃えた繊細で彩り豊かなフレンチコースを、大切な方とぜひお楽しみください。

研修店としての「Schola（スカラ）」について

セカンドキャリアをサポートする「飲食店独立開業コース」

「Schola（スカラ）」では、料理長が講師となり、セカンドキャリアとして飲食店を開業したいという夢をもつ社会人に、成功に必要なスキルを教授する研修プログラム「飲食店独立開業コース」を開講します。

現在の飲食店での修業は若者には門戸は開いているものの、他の職業についている40～50代の社会人については、受け入れてくれる飲食店は少ない現実と直面していると言えます。また、修業のために積み上げてきた現在のキャリアを投げ捨てて飲食店開業にかけるのも合理的判断とは言えません。

しかしながら、もし貴重な社会経験や飲食体験を積んできた方が飲食の技術を身に付けることができたなら、それは若手よりも深みのあるサービスを行うことができるはず。本コースはその有力な手段になると考えられます。

受講日は週1回からOKとすることで、社会人が仕事を続けながら無理なく学ぶことが可能です。

「Schola（スカラ）」は何歳（いくつ）になっても夢の実現に向けて進む「未来の料理人」を直接手助けし支援していきます。

研修プログラムについて

「飲食店独立開業コース」研修プログラムは「店舗型オペレーション研修」「メニュー開発」「経営研修」の3つの柱から構成されます。食材の仕入から火入れ、盛り付け、衛生管理に至るまでの調理オペレーション、独立後に必要な競争力のあるメニュー開発、基本的な経営知識を自身のビジネスモデルに当てはめて事業計画書を作り上げる経営研修。いずれも飲食店運営のために必要なノウハウです。

「スタジエ」と呼ばれる研修生は、プロの講師のサポートをしながら実践経験を積み重ね、1年をかけて飲食店の成功に必要な知識とスキルを習得することができます。

講師紹介



日吉 瑞己（料理長・調理サービスプログラム講師）

東京表参道の老舗フランス料理店であるREIMS YANAGIDATEグループの「LE CAFE BERTHOLETT」で修業を開始。その後「Le Cafe de Joel Robuchon」での修業を経て独立。シェフクリエイティブ代表。



辻岡 靖明（メニュー開発監修）

料理教室やプライベートレストランを中心に活動し、非日常的でモダンな料理を得意とする。RED U-35 2022年ブロンズエッグ受賞。J.S.A.ソムリエ。



常盤 努（ワインサービス監修）

ベルギーのレストラン、フランスのワイナリー等にて計5年間修業。東京「ベージュアランデュカス東京」「ケンゾーエステイトワイナリー」「L'AS / CORK」等でシェフソムリエ、マネージャーを歴任。2022年10月からフリーランスとして独立。J.S.A.ソムリエ・エクセレンス。



関 喬史（経営プログラム講師）

「牛角」「土間土間」などをフランチャイズ展開するレイズインターナショナルに入社、その後独立。都内8店舗経営後「地方創生」の考えの元「地方」と「食」を意識した事業展開に。戦略MGインストラクターとして全国の中小企業会経営者を中心に財務研修を行う。株式会社 寶田堂代表取締役。

【「Schola(スカラ)」店舗概要】

店名：Schola(スカラ)

住所：〒153-0042 東京都目黒区青葉台 1-25-10 バウ青葉台 2 階

アクセス：日比谷線・東急東横線 中目黒駅より徒歩 7 分

営業時間：19:00-21:30 (19 : 00 一斉スタート)

定休日：月曜日

席数：14 席 (カウンター10 席、テーブル 4 席)

料金： デイナーコース 9,900 円、ワインペアリング 6,600 円
(税・サービス料込)

ホームページ： <https://schola.chefcreate.jp>

Instagram： https://www.instagram.com/schola_chefcreate/



【飲食店独立開業コース 概要】

受講日： 火曜日～日曜日のうち週 1 日

場所： Schola(スカラ)

コース： 12ヶ月コース(基本パッケージ) / 6ヶ月コース(飲食経験者向け)
経営プログラム

本件に関する報道関係の方からのお問合せ先

シェフクリエイト合同会社 代表 日吉 瑞己

住所：東京都港区南青山 3-15-9 MONOWA 表参道 3F

電話：03-6822-5090

Mail： hiyoshi@chefcreate.jp