



未知あふれる味の世界

開く“華技”は

tsuji

にあり

# 辻調グループフェスティバル 2018

2018年3月3日(土)・3月4日(日)

両日とも 10:00~16:00

### 開催場所

辻調グループ大阪校

- ◆辻調理師専門学校 ◆辻製菓専門学校
- ◆エコール 辻 大阪 ◆国際交流センター、フランス校事務局 (辻調理技術研究所)

※イベントに関する問い合わせはP2記載の各校舎へご連絡ください。  
※表紙は在校生のデザインをもとに制作しました。

# 未知あふれる味の世界 カギ 開く“華技”は tsuji にあり

## 辻調グループ フェスティバル 2018

さあ、今年もフェスティバルの開幕です！

さまざまな料理、お菓子をお求めやすく、しかも**最高のクオリティ**で皆さんに楽しんでいただけるよう、学生が打合せを繰り返し、試行錯誤を重ねてきました。お腹も心も満たす2日間、どうぞお楽しみください！

### ご注意ください

#### ■専用金券について

- 飲食や商品の購入には、「専用の金券」が必要です。各校金券売り場にてお買い求めください。(1枚綴り500円分)
- 余った金券は払い戻しが可能です(**払い戻し期間は3月4日16時まで**)。 ※おつりは現金にて対応いたします。

#### ■販売商品について

- 数には限りがありますので、売り切れの際はご了承ください。

#### ■ご来校手段について

- 当日は大変混雑が予想されます。また、残念ながら、来場されるお客様にご利用いただける駐車場や駐輪場は、ご案内いたしかねますので、恐れ入りますが、公共交通機関および徒歩でご来場くださいますようお願い申し上げます。

### 収益に関して

「辻調グループフェスティバル」の収益に関しましては、教職員・学生の総意として、日本各地で発生した災害の復興支援に寄付することを予定しております。



各校舎の販売状況は  
辻調グループフェスティバルの  
Facebookでチェック!  
QRコード

- アクセス
- 阿倍野駅(地下鉄谷町線)3番出口より徒歩4分
  - 大阪阿部野橋駅(近鉄)阿倍野口より徒歩8分
  - 天王寺駅(JR-地下鉄 御堂筋線)南口より徒歩9分

### ご注意

### 金券売り場・払い戻し場設置箇所

本校には駐車場・駐輪場はありません。近隣は一方通行が多く複雑なうえ、一般の駐車場・駐輪場もほとんどありませんので、ご来場の際には公共の交通機関をご利用ください。

# 辻調理師 専門学校

3F 男性 & 女性 W.C.	6F	別館 6F 男性 W.C.
2F 男性 W.C.	5F 男性 W.C.	5F 女性 W.C.
1F 男性 & 女性 W.C.	4F 女性 W.C.	4F 男性 W.C.

金券売場 払い戻し

問い合わせ先 06-6624-1101

## ..... 3/3 土 .....

※3/4には開催しません。

### 1F

飲食店

#### 春菜彩りちらし寿司「なないち」

彩り豊かな春の食材をちらし寿司に盛り込みました。かつおと昆布のだし汁の取り方の実演を見ながら、召し上がっていただきます。

会場 視聴覚室 71クラス

価格 500円



### 2F

飲食店

#### Maki's Kitchen

照焼きチキンとキャラメリゼしたりんご2種類のクレープを作りました!製菓卒の学生たちが待っていますよ~!

会場 121/122教室 62クラス

価格 200円



### 3F

飲食店

#### ここ来いや! トルティーヤ!食べてーや!

本格手作りトルティーヤに自家製北京ダックとスパイス香るマイルドなカレーを包みました。ぜひご賞味ください!

会場 131/132教室 14クラス

価格 300円



飲食店

#### 天晴 ~あっぱれ~

和洋中それぞれをテーマにして三味一体の揚げ物を提供します。

会場 136/137教室 11クラス

価格 400円



### 4F

飲食店

#### 14 Garçons

サクサクのパイにカリカリのベーコン、もっちりチーズで極上のハーモニーポナベティ!

会場 141/142教室 31クラス

価格 300円



飲食店

#### 大啖美食

「大啖美食」とは、「おいしい料理を沢山食べる」という意味です。私達が作る担々麵を是非お召し上がりください。

会場 145/146教室

36クラス

価格 300円



### 5F

飲食店

#### amuses bouche

西洋の調理法に、和のテイストを隠し味に加えて、ビーフシチューを作りあげました。そのビーフシチューを焼き立てのパンにつめこんでいます。

会場 151教室

13クラス

価格 300円



飲食店

#### BOSSCO PIZZA

“見てよし”“食べてよし”の美味しいピザと満足はいくひと時を。

会場 152教室

16クラス

価格 400円



飲食店

#### OKOGE

パリパリのおこげとあつあつのあんが出会った瞬間の音...聞きたくない?

会場 155/156教室

61クラス

価格 300円



### 6F

飲食店

#### 点点点

#### ~万里飄香 点心のお店~

当店はできたて点心三種盛りが食べられるお店です。一つずつ丁寧に作り上げました!ぜひご来店ください!!

会場 161/162教室

19クラス

価格 400円



## ..... 3/4 日 .....

※3/3には開催しません。

### 1F

料理講習・飲食店

#### すっぽん玉楼

一番だしの引き方の講習とそのだしを使用したすっぽんの茶碗蒸しを提供いたします。

会場 視聴覚教室

35クラス

価格 300円



### 2F

飲食店

#### ラーメン Bon appetit

スープは丸鶏を5時間かけて丁寧にとり、本場中国の焼きチャーシューを手作りで作っています。

会場 121/122教室

12クラス

価格 400円



### 3F

飲食店

#### Castello tumulo

イタリアの雰囲気は是非ここで!

会場 131/132教室

33クラス

価格 300円



飲食店

#### 食べ鯛茶漬屋

「あなたが故郷に帰った時に安心する。」きっとそんな優しいだしの味を感じるお茶漬けです。

会場 136/137教室

34クラス

価格 300円



### 4F

飲食店

#### TOTTIMO

イタリア料理の理論授業で習った料理を自分たちで再現しました。フジリと言うパスタをソースと共に提供します。

会場 141/142教室

17クラス

価格 400円



飲食店

#### 炊味出

だしを楽しむ3品の和食 和食の馴染み深いメニューを「だし」にこだわり、和の技法を生かした3品に仕上げました。料理と一緒にだしのおいしさを味わってください。

会場 145/146教室

15クラス

価格 300円



飲食店

#### 刈春府

日本ではなかなか食べられない本物の叉焼を、焼き立てで中国の蒸しパンに挟みました。

会場 241教室 別館

01クラス

価格 400円



### 5F

飲食店

#### キッチン・ルーージュ Kichin Rouge

牛ほほ肉を赤ワインでじっくり、柔らかく仕上げました。口の中でとろける食感をお楽しみください。

会場 151教室

32クラス

価格 400円



飲食店

#### 天<心>爛漫

天真爛漫な72クラスが真心を込めて作りました。温冷2種類の点心をお楽しみ下さい。

会場 152教室

72クラス

価格 400円



飲食店

#### 天府花香

中華の鉄人から学んだレシピを再現した激辛の四川麻婆豆腐!  
※まったく辛いくない麻婆豆腐もあります。

会場 155/156教室

10クラス

価格 100円/200円



### 6F

飲食店

#### Mangiare~召し上がれ~

18クラス自慢のリゾットを可愛らしいボール状に揚げました。3種のスプリーをマンジャーレ!!!

会場 161/162教室

18クラス

価格 200円



5F

飲食店  
レストラン  
**Restaurant TSUJI**  
2年間の集大成、フランス・イタリア料理をコースでご提供。美食の一時をお過ごしください。



※写真はイメージです



会場 252教室 別館

CM西洋クラス ①10:30~

価格 3500円 ②14:00~

事前予約制です。  
154教室で予約券をお求めください。

※オーゾン・ビーフ使用

6F

飲食店  
陸羽  
2年間で学んだ全てを料理に込め、最高のおもてなしを提供します。



※写真はイメージです



会場 163教室

CM中国クラス ①10:00~④13:15~

価格 1000円 ②11:00~⑤14:15~

③12:00~⑥15:15~

事前予約制です。  
教室前で予約券をお求めください。

※オーゾン・ラム使用

飲食店  
芽 ~めぐむ~  
2年間の集大成!このコース料理に感謝の思いを込めて…



※写真はイメージです



会場 262教室 別館

CM日本クラス ①11:00~

価格 3500円 ②14:30~

事前予約制です。  
教室前で予約券をお求めください。

※オーゾン・ビーフ使用

仕調理師専門学校1階ロビーにて、料理書専門出版社・柴田書店の雑誌とムック誌のバックナンバーを特別価格で販売します。  
※金券と現金併用可能です



## エコール 辻 大阪

2F 女性 W.C. 4F 女性 W.C.  
1F 男性 W.C. 3F 男性 W.C.

金券売場 払い戻し

問い合わせ先 06-6622-3252

## 1F

洋菓子・フード・ドリンク イートイン  
Petit luxe ~ささやかなぜいたく~  
ちょっとひと息ついていきませんか?  
心あたたまるおもてなしをご用意してお待ちしております。

会場 カレッジホール 511/512教室  
1M.2M.3M.1A.2Aクラス

軽食 カフェ 洋菓子 テイクアウト コーヒーのみ

モンブラン 300円

ムース・フランボワーズ 300円

サンマルク 300円

いろいろ野菜のタルティユヌ 300円

春野菜のミネストローネ 400円

ドリンク類 100円~200円

## 2F

洋菓子 テイクアウト  
夢みる小人の小さな菓子屋さん  
学生考案焼き菓子、コンフィテュールセット、ショコラセットのお店です!  
感謝の気持ちを込めて作りました!

会場 521教室  
1M.2M.3Mクラス

洋菓子 テイクアウト

ショコラ3種 各2コ入 800円

コンフィテュール3種 各90g入 800円

焼き菓子 9種入 1000円

## 3F

日本料理 松花堂弁当イートイン  
花信風  
春到来を感じさせる旬の食材をふんだんに使用した松花堂弁当。初春の風を存分にお楽しみください。

完全予約制

予約券 販売時間  
①10:00~(食事時間 10:00/11:00/12:00分の販売)  
②13:00~(食事時間 13:00/14:00/15:00分の販売)

会場 532教室  
1N.2Nクラス  
価格 1200円

日本



## 4F

西洋料理コース イートイン  
Chez petits cuisiniers  
~シェ・プティ・キュイジニエ~  
学生達が自らレシピを考え、作製し、投票! 上位作品は先生たちもびっくりするほどのクオリティーの料理でした! それらの料理をコース仕立てでご提供します。  
1年間の集大成をぜひご賞味ください!!

完全予約制

予約券 販売時間  
①10:00~(食事時間 10:30/12:00分の販売)  
②14:00~(食事時間 14:30分の販売)

会場 544教室 1E.2E.3Eクラス 価格 2500円

西洋

前菜3種の盛り合わせ

海の宝石箱 2種のソース

鴨胸肉のロースト 赤ワインソース



# 辻製菓専門学校

4F 男性 W.C. 4F

3F 女性 W.C. 3F 男性 W.C.

2F 女性 W.C. 2F 女性 W.C.

1F 男性 & 女性 W.C. 1F 金券売場 払い戻し

A棟 B棟

3F 女性 W.C. A棟とB棟の連絡通路は1Fのみとなります。

2F 男性 W.C.




1F 女性 W.C. 問い合わせ先 06-6629-0141

別館




## .....A棟 ~イートイン~.....

3F

洋菓子  
ソレイユ  
**SOLEIL**  
甘いキャラメルクリームと爽やかな苺クリームとのシューを紅茶と一緒にどうぞ。  
会場 A33/34教室  
Q1.Q7クラス  
価格 セットで300円








洋菓子  
ソレイユ  
**SOLEIL**  
タルトの上にフランボワーズの酸味を効かせたムース。中にトロッとしたソース。ほろ苦チョコで包みました。  
会場 A33/34教室  
R2.Q5クラス  
価格 300円


4F

洋菓子  
サロン ド テ サンパチ  
**Salon de thé 3&8**  
さわやかなレモンと甘酸っぱい苺のタルト。紅茶と共に少し贅沢なティータイムを楽しみませんか？  
会場 A42教室  
Q3.Q8クラス  
価格 各300円

洋菓子  
カフェ プティ パ  
**Café petit pas ~小さな一歩~**  
まるやかな紅茶とホワイトチョコムースとほろ苦いコーヒークリームケーキの2品をお召し上がり下さい。  
会場 A43教室  
Q2.Q6クラス  
価格 各300円





## .....B棟 ~イートイン~.....

4F


洋菓子  
スタイル ジャポネ  
**Style japonais**  
抹茶とキャラメルとムースに栗のクリーム、マカロンをトッピング!和+洋=?食べてからの楽しみだよ。  
会場 B41/42教室  
PBクラス  
価格 300円





洋菓子  
スタイル ジャポネ  
**Style japonais**  
ほうじ茶が和三盆糖が栗が!和の食料をふんだんに使ったロールケーキであなたの心を魅了します。  
会場 B41/42教室  
PDクラス  
価格 200円





和菓子  
スタイル ジャポネ  
**Style japonais**  
ほっと一息休めませんか?旬の苺を包みこんだ大福、白餡、小豆漉し餡2コセットでお召し上がり下さい。  
会場 B41/42教室  
PC.Q4クラス  
価格 セットで300円





## .....別館 ~テイクアウト~.....

ご注意ください  
ご入場の際には、  
製菓B棟1Fで整理券を受け取り、  
辻調理師専門学校 本館よりご入場下さい。

1F

洋菓子  
プチ ボヌール  
**Petit Bonheur**  
カシス、オレンジ、パッション、ショコラ、フランボワーズ、ピスタチオ。華やかなマカロンを是非御堪能下さい。  
会場 C11教室 別館  
R1.PFクラス  
価格 セットで500円





洋菓子  
プチ ボヌール  
**Petit Bonheur**  
みんな大好きな焼菓子をシックな色合いで大人っぽく仕上げました。大切な人へのプレゼントにいかがですか。  
会場 C11教室 別館  
R4.R8クラス  
価格 セットで1000円





洋菓子  
プチ ボヌール  
**Petit Bonheur**  
3種の焼菓子をアレンジ!果肉入りジャムと“私たちの想い”が詰まった笑顔のこぼれるお菓子の詰め合わせ。  
会場 C11教室 別館  
R6.PEクラス  
価格 セットで500円






2F

洋菓子  
トロイメン  
**Träumen**  
ワンコインでフランス菓子を楽しめる4種類の詰め合わせです。楽しいひと時のお供にどうぞ!  
会場 C22教室 別館  
R3.R5クラス  
価格 セットで500円





洋菓子  
トロイメン  
**Träumen**  
甘くとろける5つのチョコレートで幸せな時間を提供します。  
会場 C22教室 別館  
R7.PAクラス  
価格 セットで800円





製パン  
トロイメン  
**Träumen**  
夢を追う学生たちが作るフランスを代表するパンです。あなたもフランスを味わってみませんか?  
会場 C22教室 別館  
R9.Q9クラス  
価格 セットで200円






国際交流センター、  
フランス校事務局  
(辻調理技術研究所)

男性 & 女性 W.C. 1F 問い合わせ先 0120-24-2418

今年度は、入学をご検討されている方対象の個別相談会場となっております。(事前申込制)お申込みをされた方は、フェスティバル見学終了後にこちらの校舎までお戻りください。