



辻調グループフェスティバル 2020

tsuji から 始まる令和の食

～若人たちの祭典～

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!

各ブースの販売・売切れ
情報は、フェスティバル特設
Twitterでチェック!

tsujicho_fest



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1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2020」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自然災害に対し、食を通じた復興支援活動に役立てることを予定しております。



辻製菓専門学校
問い合わせ先
06-6629-0141
P.5&6掲載

辻調理師専門学校
問い合わせ先
06-6624-1101
P.3&4掲載

エコール 辻 大阪
問い合わせ先
06-6622-3252
P.7&8掲載

P.L.T.
Pâtisserie
Labo.Tsuji
エコール 辻 大阪 1F
問い合わせ先
06-6629-2120

アクセス

- 阿倍野駅(大阪メトロ谷町線)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

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。

ご注意

辻調理師 専門学校

3F	男性 & 女性 W.C.	3F	男性 W.C.	別館	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

調理技術マネジメント学科の2年生(163・252・262教室)の催し物は保護者のみ対象です。一般入場はできませんので、何卒ご了承ください。

2/29 ±

※3/1には開催しません。

1F

飲食店(イトイン) おでんや 身心

ほっこり温まるおでんにオリジナルの薬味を添えて。



会場 視聴覚教室 71クラス
価格 300円



2F

飲食店(イトイン) 黄巾

黄色く整えられた、かわいいヤツの正体は?市肴寿司と赤だしのセットをお試しあれ!!



会場 121・122 12クラス
価格 200円



3F

飲食店(イトイン) 燦々亭

茶碗蒸しと鯛桜蒸しを合わせた一品です。燦々とした笑顔でお待ちしております。



会場 131・132 33クラス
価格 300円



飲食店(イトイン) 林

台湾の屋台料理を食べやすい形で提供します。



会場 136・137 15クラス
価格 300円



4F

飲食店(イトイン) 鴨王製麺所

鴨のうまみを閉じ込めて、つくねには山椒のアクセントを。今までにないコクのある一品をご提供いたします。



会場 141・142 14クラス
価格 300円



5F

飲食店(イトイン) PREGARO

2種類のラザーニャを全て一から手作り!王道ミートソースと魚介のトマトソース。手打ちパスタ、ホワイトソースの層をぜひ熟々で!!



会場 151 32クラス
価格 各300円(ミートソースのラザーニャ/魚介のトマト風味のラザーニャ)



飲食店(イトイン) 海鮮徳康炒飯

61クラスが作るおいしい海鮮炒飯。さあ、おあがりよ!



会場 152 61クラス
価格 300円



飲食店(イトイン) 好吃.Buono!

肉焼売 vs 海老焼売 勝負を決めるのはあなたの舌で!



会場 155・156 17クラス
価格 100円



6F

飲食店(イトイン) 辻麻婆豆腐店

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! 辛い麻婆豆腐もありません。



会場 161・162 19クラス
価格 各100円(麻婆豆腐丼/辛い麻婆豆腐丼) セット200円(食べ比べ麻婆豆腐セット)



講師特別講習会&試食会

2/29 ±	3/1 日
第1回 11:00~ マカロニグラタン (若林知人先生)	第3回 11:00~ 中国の焼き物料理 (宮崎耕一先生)
第2回 13:30~ 春の香 鯛ご飯 (竹本正勝先生)	第4回 13:30~ 八方だしのアレンジ (本田正美先生)
会場 145 価格 400円(各回40食限定) ※入場チケットを、10:30から145教室の前で販売します。	

3/1 日

※2/29には開催しません。

1F

飲食店(イトイン) カレー屋 ともちゃん

最高の配合で作った鶏肉のキーマカレーか牛肉の欧風カレー、どちらかを選んでお楽しみあれ!



会場 視聴覚教室 31クラス
価格 各400円(ドライカレー/欧風カレー)



2F

飲食店(イトイン) 西口製麺

中国料理で習った肉味噌とイタリア料理のトマトソースをベースにした10クラスオリジナル和え麺です。



会場 121・122 10クラス
価格 300円



3F

飲食店(イトイン) 鯛茶漬けの忘れがたき タイ味をお届けします

本当に美味しいお茶漬けを、多くのお客様に召し上がって頂きます。



会場 131・132 13クラス
価格 300円



飲食店(イトイン) 麵処 うめえ〜ん本店 〜汁なし担担麺〜

特製汁なし担担麺と手作り餡で仕上げたゴマ団子はいかがでしょうか?



会場 136・137 34クラス
価格 400円



4F

飲食店(イトイン) Cuisine vivante

ヴィヴァンとは活気のあるというフランス語で、私達を表しています。熱々のキッシュを是非お楽しみください。



会場 141・142 62クラス
価格 各400円(ベーコンとほうれん草のキッシュ/チキンのぐつぐつシューのキッシュ)



5F

飲食店(イトイン) なべていーや

メキシコの伝統料理、トルティヤをメキシカンオリジナルと新感覚の和風料理として再解釈。



会場 151 18クラス
価格 各300円(和風トルティヤ/メキシコ風トルティヤ)



飲食店(イトイン) OCCHIALI

え?まだ食べてないって?それはちょっとねえ〜世間は許してくれやあ〜せんよ。



会場 152 16クラス
価格 各300円(海老のトマトクリームパスタ/豚バラ肉とキャベツのパスタ)



飲食店(イトイン) 好吃.Buono!

ホッと一息暖まり、ワツと驚き食べ進む。心暖まる特製ラザニアをお楽しみください!



会場 155・156 17クラス
価格 300円



6F

飲食店(イトイン) 炒飯軒

五目の様々な具材と愛情込めて作った焼豚を使ったパラパラの特製炒飯をライブキッチンでお楽しみ下さい。



会場 161・162 11クラス
価格 200円



2/29 ±・3/1 日

別館 4F

飲食店(イトイン) 海んむす老神社

海んむす老神社で春を感じませんか?桜海老のかき揚げ天茶をご用意して、お待ちしております。



会場 241 別館 01クラス
価格 200円 ※本館4Fのみ入れます。



ご案内

辻調理師専門学校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

arcane

辻調理師専門学校4階144教室にて、フランス食材輸入業社アルカンの商品の販売をおこないます。



JA全農とくしまにご協力いただき、辻調理師専門学校・エコール 辻 大阪の一部店舗にて、徳島県産の食材を使用しました。ありがとうございました。

辻製菓 専門学校

4F 男性 W.C.	4F	3F 女性 W.C.
3F 女性 W.C.	3F 男性 W.C.	3F 女性 W.C.
2F 女性 W.C.	2F 女性 W.C.	2F 男性 W.C.
1F 女性 W.C.	1F 金券売場	1F 女性 W.C.
A棟	B棟	別館

A棟とB棟の連絡通路は1Fのみとなります。 問い合わせ先 06-6629-0141

A棟 ~イートイン~

3F

洋菓子(イートイン) Un instant pour moi ~私のひととき~

丸くてかわいいティラミスと、柑橘のシュークリームのコンビです。あなたに幸せなひとときを。

会場 A33・34教室

QF.RBクラス

価格 2個で300円



洋菓子(イートイン) Un instant pour moi ~私のひととき~

イチゴのタルトとモンブランタルトを作りました。1年の集大成を味わいに、ちょこっと訪れてみませんか?

会場 A33・34教室

PA.QDクラス

価格 各300円



4F

洋菓子(イートイン) 木母と檸檬

ラズベリー・バニラ・チョコの3層のムース、さっぱりとしたレモンとあまい蜂蜜のムースの2品を召し上げられ!

会場 A43教室

PC.RGクラス

価格 各300円



洋菓子(イートイン) Petit Bonheur ~小さな幸せ~

しっとり甘いスポンジケーキを苺や栗で仕上げました。あなたに小さな幸せを。

会場 A42教室

QI.QJクラス

価格 各300円



B棟 ~イートイン~

4F

洋菓子(イートイン) 喫茶~mou~

春らしい爽やかなベリーとヨーグルトのムースと、クラシックなチョコナッツのムースで幸せなひとときを!

会場 B41・42教室

PB.QAクラス

価格 各300円



和菓子(イートイン) 喫茶~mou~

ムーとはフランス語で柔らかいの意味。是非、毎大福とみたらしを食べて心を柔らかく溶かしてください!

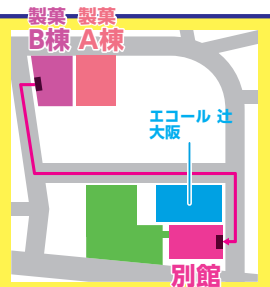
会場 B41・42教室

PD.RJクラス

価格 セット300円



製菓A棟・B棟(イートイン店舗)と、別館(テイクアウト専門)は、建物の場所が異なりますので、ご注意ください。
また安全上の配慮から、入場制限をさせていただくことがございますので、あらかじめご了承ください。



別館 ~テイクアウト~

2F

洋菓子(テイクアウト) Coffret de Bonheur ~幸せの小箱~

スパイス、甘味、塩味、ほろ苦の4種類の焼菓子を1つ1つ丁寧に焼き上げました。どうぞご賞味ください。

会場 C23教室 別館

RD.REクラス

価格 1箱500円



洋菓子(テイクアウト) Coffret de Bonheur ~幸せの小箱~

色々なチョコレートの詰め合わせ。様々な食感やフレーバーを楽しめる1箱をぜひお買い求め下さい。

会場 C23教室 別館

QC.QHクラス

価格 1箱500円



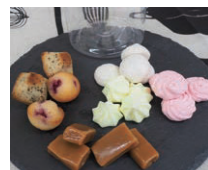
洋菓子(テイクアウト) Coffret de Bonheur ~幸せの小箱~

フィナンシエやメレンゲ、キャラメルを色々なフレーバーで作りました。ひとくちサイズの幸せを感じて下さい。

会場 C23教室 別館

QE.QBクラス

価格 1箱400円



3F

洋菓子(テイクアウト) お菓子とパンのおうち

まるで小さい宝石箱のようなカラフルマカロン。1つ1つ丁寧に心を込めました。きっとまた来たくります!

会場 C31教室 別館

RA.RFクラス

価格 1箱600円



洋菓子(テイクアウト) お菓子とパンのおうち

7種類の色々な味を贅沢に詰め込んだ焼菓子です。ご自宅まで至福のひとときを是非どうぞ!

会場 C31教室 別館

RC.RHクラス

価格 1箱1200円



パン(テイクアウト) お菓子とパンのおうち

チョコレートを巻いたサクとしたクロワッサンと、マスタードがアクセントのベーコンエビはいかがですか?

会場 C31教室 別館

RI.QGクラス

価格 セット200円



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

軽食、洋菓子、喫茶(イトイン)
**辻製菓マスターカレッジ・辻カフェ&
 パティスリーマスターカレッジ合同
 Bonheur ～ポヌール～**

皆様にも“食”を通して幸せを感じていただきたい
 と思います。ご来店、心よりお待ちしております。

会場 カレッジホール 511・512教室

1A.1M.2M.3Mクラス



フード、
 ドリンク各種
 200～400円

フランス風チーズトースト
 スープ添え(クロックムッシュ)



自家製!レモンスカッシュ (ICE)
 レモネード (ICE)



タルトレット・シトロン
 200円



ムース・ショコラ・ヴァニユ
 300円



ピュイダムール
 300円

3F

日本料理 松花堂弁当(イトイン)
**辻日本料理マスターカレッジ
 福来籠**

ふくろうは、幸福を呼ぶ吉鳥です。その幸福をテーマに詰め込んだお弁当を仕立てました。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 10:00/11:00/12:00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 1300円

できる限り食品ロスを出さないよう、だし汁を引く際に使った昆布や、型抜きしたにんじんの残りなど、本来使いにくい部分も余すところなく料理に生かし、さらにおいしく仕上げました。



2F

洋菓子(Teigakutou)
**辻製菓マスターカレッジ
 Sincérité**

ボンボンショコラ・コンフィチュール・焼き菓子のセットを真心こめて作りました。お土産や贈り物にぜひ!!!

会場 522教室
 1M.2M.3Mクラス



3種のショコラ
 (6粒入り)
 600円

カカオ本来の香り&
 味、濃厚ヘーゼルナッツ、
 キャラメル&チェリーのお酒のトリュフ
 の3種です。



みかんジャムセット
 (3種類入り)
 500円

和歌山県海南市下津町・
 岡本さんの畑の同じ木からとった、初夏早摘み・
 収穫期前・完熟の3種みかんをジャムに!



焼き菓子セット
 (3種類入り)
 各500円

テーマは「酸味・苦味・
 塩味」

- いちごと紅茶のフィナンシエ
- 抹茶と柚子のパウンドケーキ
- 塩麹とキャラメルのフリアン



1Mクラス



2Mクラス



3Mクラス

- 白ワインとオレンジのフィナンシエ
- ほうじ茶と栗のマドレーヌ
- ごま塩のフィナンシエ

- レモンの香りを生かしたケック
- 抹茶とマロングラッセのフィナンシエ
- 明太子とお菓子の奇跡の融合

4F

西洋料理コース(イトイン)
**辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
 La Terre**

食から知ろうSDGs!食材を無駄なく美味しく。自然の恵みに寄り添った3品のコース料理をご提供します!

当日 予約制 予約券 販売時間
 ①10:00～(食事時間 10:30/12:30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



前菜

兵庫県ナカツカサファームの有機野菜と、
 エイを盛り込んだサラダ仕立てです。



パスタ

鳥取県産の鹿肉を詰め
 めた手打ちパスタに、
 山の恵みの山菜を合
 わせました。



メイン料理

メインは子羊。骨やく
 ず肉や脂の部分も工
 夫を凝らし、無駄なく
 調理します!



ナカツカサファームとエコール 辻 大阪のお話

ナカツカサファームは、兵庫県岡市にあるJAS有機栽培認定農家です。小麦・大麦・蕎麦を主体に、20種類以上の野菜を栽培されています。ご家族が化学物質過敏症を発症したのをきっかけに、無農薬・無化学肥料栽培に取り組んで十数年。ご縁があり、4F「La Terre」では、こちらの有機野菜を使った料理と、小麦を使った全粒粉のパン・手打ちパスタを提供いたします。