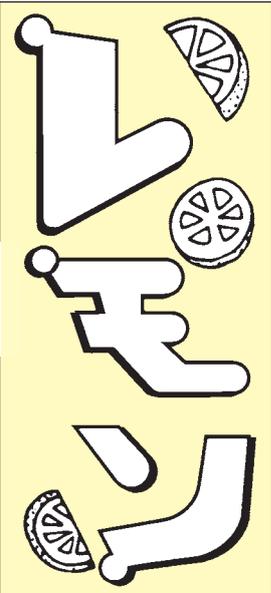


「地域の食の魅力を一皿に」 東三河外食産業展示会に 本校学生が参加 ～コンテストで入賞も～



会場の様子



発行
学校法人昌和学園
豊橋調理製菓専門学校
〒440-0806
豊橋市八町通1丁目22-2
TEL (0532) 53-2809
FAX (0532) 53-2224
URL <http://www.toyocho.ac.jp>
E-mail info@toyocho.ac.jp

【受賞学生インタビュー】
Q1 受賞が決まったときの率直な気持ちは？
Q2 作品の中で特にこだわった部分、苦労した点は？
Q3 今後の目標は？



藤井先生の洋菓子キッチンカーも登場

本校の学生もこの展示会に参加し、企業ブースで商品説明を受けたり、新商品の試食をしたりと、業界の『いま』に触れながら、有意義な時間を過ごした。展示会の目玉企画である「一皿料理コンテスト」には、本校卒業生に加え、調理師本科二年生もエントリー。テーマである「地産地消」に沿いながら、「東三河で一皿」をキーワードに、地元食材を活かした創意工夫あふれる料理を披露し、来場者の注目を集めた。

令和七年五月二十一日・二十二日に開催された「東三河外食産業展示会」(主催・東三河外食産業振興会)では、地域の外食関連事業者を対象に、最新の商材や厨房機器の展示、実演、試食などが行われ、終日大勢の来場者でにぎわいを見せた。

受賞した卒業生のみなさんです！

豊川市長賞	加知 浩	和のリゾート はづ
東愛知新聞社 社長賞	今川 和之	ホテルシーパレスリゾート
東海日日新聞社 社長賞	原田 和紀	浜名湖レークサイドプラザ
愛知県飲食生活衛生同業組合 豊橋支部長賞	藤本 将男	ホテルシーパレスリゾート
(一社)愛知県調理師会 会長賞	猪股 弘樹	ホテル竹島
(一社)愛知県日本調理技能士会 会長賞	山口 利守	日本料理みなと
(一社)全日本司厨士協会 豊橋支部長賞	伊奈 和彦	ホテルシーパレスリゾート
中部日本料理研究会豊隆会 会長賞	福井 文彦	浜名湖レークサイドプラザ

学生たちは日頃の学びを糧に、試行錯誤を重ねながら一皿を完成させ、料理を通じて地域への想いを表現。個性豊かな作品は、審査員や来場者の目を惹きました。尚、同コンテストでは本校学生からも複数名が入賞を果たし、大きな成果を残した。

Q1「好きな料理を自分らしく表現できたことが評価されて、とても嬉しく、自信が持てました。」
Q2「彩りを意識して3色のパプリカを使い、断面が美しくなるよう工夫しました。中央にはブロッコリーを飾って存在感を出しました。」
Q3「自分の料理に向き合い、より良くなるための工夫を楽しみながら続けていきたいです。」
豊橋調理製菓専門学校校長賞
岡本莉帆さん



Q1「時間をかけて向き合った作品だったので、受賞できて本当に嬉しかったです。」
Q2「ワタリガニを主役にしつつ、地元食材を活かす構成に苦心しました。」
Q3「見た瞬間に笑顔になれる、そんな“おいしさ”と“楽しさ”を届けたいです。」
豊橋調理師会会長賞
鈴木風花さん



Q1「まさかの受賞に驚きつつ、素直に嬉しさがこみ上げました。」
Q2「食材が多い分、断面や表面の美しさにも気を配りました。」
Q3「受賞を糧に、今後も技術を磨きながら、さらに上を目指して挑戦を続けたいです。」
努力賞
伊藤真都さん



Q1「選ばれたことに驚きつつ、学びの成果を実感できて嬉しかったです。」
Q2「黄身の色を保つため、うずら卵の茹で時間には細心の注意を払いました。」
Q3「先生方から技術や知識を吸収しながら、レストラン実習を通して判断力とコミュニケーション力を高めていきたいです。」
東三河外食産業振興会会長賞
河合有奈さん



挑戦の先にある成長を信じて、令和八年二月に行われる全国大会での活躍に期待しています！



「学校の代表として全国大会に挑戦できることをとても光栄に思います。緊張しますが今までの自分を信じ、胸を張って臨みます。応援よろしくお願いします！」



「今回の大会で学んだことを今後の練習に活かし、さらに技術を磨いていきたいです。」

山本晃靖さんのコメント
結果、本校からは鈴木風花さんが見事全国大会への切符を手に入れました！惜しくも山本さんは全国進出とはなりませんでしたが、堂々とした技術を披露し大きな経験を積みました。

技で挑む！グルメピック 地区大会結果
本校から山本晃靖さん(日本料理)と鈴木風花さん(中国料理)が、グルメピック地区大会に挑戦しました！この大会は、若手料理人の育成と技術向上を目的に開催され、全国大会への登竜門でもあります。審査では切り方・卵料理・鱈の三枚おろしなど、基本技術が問われました。結果、本校からは鈴木風花さんが見事全国大会への切符を手に入れました！惜しくも山本さんは全国進出とはなりませんでしたが、堂々とした技術を披露し大きな経験を積みました。

『学びから挑戦へ』 食材勉強会・就職説明会・ 地産地消コンテスト

令和七年七月十七日、本校で「地産地消コンテスト」に向けた食材勉強会が開催された。今年には東三河県庁との連携企画で、加山工業のはちみつ、元氣のおすそ分けboxの柿の葉茶、IRAGOブルーベリー、漬物本舗道長のたくあん、JA豊橋の冬瓜やブロッコリーなど地域の魅力あふれる食材が提供され、学生たちは特徴や活用方法を学んだ。

午後には、学生のキャリア意識向上を目的とした就職説明会も開かれ、日本ゼネラルフード、株式会社備長、株式会社お亀堂の三社が登場。食の現場で求められる人材像や「食で人を幸せにする」というビジョンについて熱いメッセージが届けられた。続いて行われた卒業生とのパネルディスカッションでは、学生時代の経験や現場でのリアルな声、在校生へのアドバイスが語られ、学生たちにとって大きな刺激

となった。東三河県庁では、地域事業者と連携し農林水産資源を活用した商品開発・PRを支援しており、その一環として同校学生によるレシピ開発を実施している。



勉強会の様子



審査の様子

令和七年十一月五日に開催された「地産地消コンテスト」では、課題食材としてブルーベリー、はちみつ、柿の葉茶、たくあん、柿の四品が提供され、学生たちの斬新なレシピがお披露目された。多くの入賞作品が生まれ、地域食材の新たな可能性を示す大会となった。

発を



表彰式



試作の様子



先輩方のお話



ティーズのインタビュー

豊橋調理製菓専門学校 同窓会理事会 開催！

令和七年八月二十日、本校にて同窓会の理事会が行われた。令和六年度の事業報告・収支決算、令和七年度の事業計画・予算報告が発表され、理事の近況報告や新理事の歓迎など、終始和やかな雰囲気にも包まれた。

語り、国際的な視点を取り入れた教育への意欲を示した。同窓会会長の小林佳雄さんからは、同窓会費用の活用について意見を求める場面もあり、参加者の関心を集めた。

鈴木校長は、「これまでは東三河を中心に学生を集め、地元で必要とされる人材の育成に励んできましたが、インバウンドの影響もあり、今後は外国の方も受け入れ、地域と世界をつなぐ人材育成を目指したい」と

十月一日に開催された同窓会では、恩師や旧友との再会を喜び合いながら、校長や在校生が準備してくれた料理やデザートを味わった。さらに卒業生によるお店紹介も行われ、最後には恒例のビンゴゲームで大いに盛り上がり、笑顔あふれるひとときを過ごした。



卒業生が活躍するお店や施設紹介



「株式会社TOMONYきゃらっと」で児童に食事提供をしている29回生 山本和弘さん



「Liberty.f」オーナー45回生 太田未来さん



「海鮮笑店 いざな」責任者稲垣 康太さんの代わりに宣伝する47回生 田方真矢さん



「焼肉 政太」オーナー43回生 内田政太さん



「little chef」オーナー43回生 矢田宗一郎・有乃夫妻



「日本料理レストラン 文福」で活躍する43回生 中島碧さん

村瀬さんグルメビッグ全国大会に出場!

令和七年二月、東京都豊島区の武蔵野調理師専門学校で開催された「第四十回調理師養成施設調理技術コンクール(通称:グルメビッグ)」全国大会に、本校卒業生・村瀬和音さん(当時調理師本科二年)が出場しました。

台で得た経験は、今後の料理人人生にとって大きな財産になる」と語り、卒業後もさらなる成長への意欲を見せています。
現在は「酒彩佳肴い志かわ」にて料理人として腕を磨き、全国大会で培った経験を活かしながら新たな挑戦に取り組んでいます。

地区大会を勝ち抜いた全国の精鋭五十四名の一人として挑んだ村瀬さんは、緊張感漂う会場の中でも落ち着いていた手さばきで調理に臨み、これまでの努力と情熱を二皿に込めました。惜しくも入賞は逃しましたが、「全国の舞



卒業生・芝波田さんが「農林水産大臣賞」受賞!

令和七年六月、北海道旭川市で開催された全国菓子博覧会にて、本校卒業生・芝波田紗恵奈さんが、作品『ゆめかなう』で「農林水産大臣賞」を受賞しました!

全国から1200点以上の菓子が集まる国内最大級のイベントで、芝波田さんの作品は地元食材へのこだわりと温かみあるコンセプトが高く評価されました。

「手に取った瞬間、笑顔になつてもらえるようなお菓子を目指しました」と語る芝波田さんは、現在お亀堂本店で新たな商品開発に取り組んでいます。



中央が芝波田さん

卒業生・岡村さんが特別賞受賞!

令和七年八月、一般社団法人愛知県洋菓子協会が開催した「第1回愛Knowスイーツコンテスト」にて、本校卒業生・岡村和奏さんが作品『トワ・プチ・パケ』で特別賞を受賞しました。

テーマは「愛知県産農産物を使った常温保存可能な焼菓子」。岡村さんは母の魅力を引き出すためにドライとジュレの技法を組み合わせ、生産者の想いと自身のこだわりをパイに込めました。その独創性が高く評価されました。

卒業生の今!

小野雅徳さん(第27回卒)inハバロフスク

現在、ロシア・ハバロフスクの日本領事館で調理師として勤務中の小野さんは、これまでアフリカ、ブラジル、マニラなど世界各地の領事館でも活躍されてきました。

先日は太平洋国立大学の日本語専攻の学生に手毬寿司の料理教室を開催。学生たちは楽しみながら美しく仕上げ、最後はみんなで試食して笑顔で締めくくったそうです。

異国の地で日本文化を伝える小野さんの姿に、母校としても誇らしい気持ちになります。



小野さん

ります。これからのご活躍も楽しみにしています!



作品名「トワ・プチ・パケ」ステラプリンス 岡村 和奏

ても大きな刺激となり、地域と向き合う菓子づくりの可能性を改めて感じさせてくれます。

推し、はアイドルだけじゃない!

日々、学生のために奮闘する先生方。そんな先生たちの人柄や想いを、少しでもだけ覗いてみませんか?
『#先生推し』では、毎号一人の先生にインタビューを行います。
記念すべき第一号は、西洋料理担当の酒井寿一先生。

酒井先生は、クラシックな技術と現代的な感性を融合させる美味の演出家。ソース・火入れ・盛り付け...すべてに理論と美しさが宿る世界。学生たちが「料理人としての基礎力」を磨きながら、料理の奥深さに触れていきます。

1、西洋実技の授業で、特に大切にしていることは何ですか?
料理を楽しく作ることに。食材に嘘をつかず、食べ物を無駄にしないことを大切にしています。
2、学生にまず身につけてほしい「基本」は何でしょうか?
「道具も腕のうち」。包丁や調理器具を大切に扱うことです。長く続けていけば、技能や技術は自然と身につけていきます。





小古山幸司先生 おつかれさまでした

二十五年間にわたり、とよちようの渉外担当として学生対応や学校運営に尽力された小古山幸司先生が、このたび定年退職を迎えられました。

誠実で温かいご対応は、学生や教職員からの信頼も厚く、学校にとって欠かせない存在でした。

これまでのご功績に心より感謝申し上げます。



色彩検定協会より「奨励賞」を頂きました!

昨年度、製菓衛生師本科二年生が挑戦した色彩検定で、合格率90%という嬉しい結果となり、「奨励賞」を受賞しました。

色彩検定は、料理や製菓の「見た目の美しさ」にもつながる色の知識を学ぶ資格試験です。

本校では、盛り付けや商品づくりに活かすため、色彩教育を授業に取り入れてきました。



今回のお賞は、学生たちの努力がしっかりと形になったものです。

これから、色彩の力で「魅せるプロ」を育てていきます。

新年度学生募集中!

とよちようでは、ただいま新年度の学生を募集しています!

調理や製菓に興味がある方なら、初心者でも大歓迎。

実習中心の授業で、基礎からしっかり学べます。

もし周りに進路を考えている方や、料理・お菓子づくりが好きの方がいらしたら、「ぜひ」と「とよちよう」を紹介していただくと嬉しいですよ。学校見学や相談もいつでもOK!

新しい仲間との出会いを楽しみにしています。

メールアドレス送信(登録)のお願い

学校からのお知らせ(同窓会の案内など)を送信します

PCまたはスマートフォンで下記メールアドレスへ

①、②、③の項目を明記して送信して下さい。

*受信拒否設定等されている方は設定の確認をお願いします。

① 氏名(旧姓もご記入下さい)

② 昼間部・夜間部

③ 卒業年

送信先(メールアドレス) **ob_og@toyochō.ac.jp**

例文: [件名] 同窓会
[本文] ① 豊調太郎(旧姓:豊葉)
② 昼間部
③ 平成27年卒業

右記QRコードを読み取ってもご利用できます。⇒



卒業生の活躍

本校卒業生・佐藤朱実さんが「新曲『風桜』」をリリースしました。

本作は、馬飼野俊一氏が「大衆音楽の殿堂」顕彰者に選ばれたことを記念して制作された一枚で、音楽ファン必聴の作品です。料理が人を笑顔にするように、佐藤さんの歌声も聴く人の心を温かくしてくれます。

また、「音楽によるウクライナ支援の会」への参加など、チャリティ活動にも積極的に取り組んでおり、その真摯な姿勢は多くの方に勇気と希望を届けています。

卒業生の活躍を、ぜひ応援してください。