

新規協会会員のご紹介

世田谷まちなか観光交流協会に、新しい仲間が加わりました！

<専修学校 日本菓子専門学校> をご紹介いたします。

2026年度生

専修学校 厚生労働大臣指定・製菓衛生師養成校

日本菓子専門学校の ここがポイント!

日本菓子専門学校のポイントと魅力をご紹介します。
私たちと一緒に夢と目標に向かって頑張りましょう！



1 お菓子業界がつくれた日本で唯一の学校

日本菓子専門学校は、1960年に全国菓子工業組合連合会を中心に大手菓子メーカー（明治製菓、森永製菓他）協力のもと創立されました。設立以来、菓子業界との太いパイプを活かし、現場に即した教育環境、時代に合わせて更新するカリキュラムと高い就職実績が自慢です。

卒業生数：10,000人以上 開業店舗数：約2,000店

65

創立
周年

2 就職希望者を大きく上回る求人数

求人企業

384

社

求人

1,727

名

1人あたり 23.7倍

毎年多くの求人票が各企業から届いています。

3 1テーブル(グループ)少人数制で実習

教師の実演を見るだけでなく、自分の手を使って作業することが最大の効果を上げます。日本菓子専門学校では、製菓技術学科、パティシエ技術学科が1テーブル3名、製パン技術学科が1グループ4名、ハイテクニカル学科が1テーブル2名という少人数で実習を行います。実習班の人数が多いほど、自分のできる作業は減ってしまいますが少人数なら一人ひとりが携わる作業量が多くなります。実習の目的は、目先の製品の完成ではなく、技術を身につけること。少人数制実習は、作業を人任せにしたり、あいまいな部分が残ってしまったということがありません。自信をもって社会に出ることが出来るのです。

3

3人制



製菓技術学科
<2年制> 洋菓子科
和菓子科

3

3人制



パティシエ技術学科
<1年制>

4

4人制



製パン技術学科
<1年制>

2

2人制



ハイテクニカル学科
<1年制>
洋菓子科卒業後進級可

4 圧倒的な実習時間で技術を習得

製菓技術学科は2年間、パティシエ技術学科、製パン技術学科は1年間の修業年限で、全授業時間の半分以上で実習を行います。全学科で洋菓子・和菓子・製パンの基礎からはじめ、専攻の応用まで時間をかけて多くの種類の製品をつくり、技術を習得します。

<div style="background-color: #f8d7da; padding: 5px; font-size: x-small;">洋菓子科</div> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #f8d7da;">1616</div> <div style="font-size: x-small;">約650製品</div>	<div style="background-color: #d1ecf1; padding: 5px; font-size: x-small;">和菓子科</div> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #d1ecf1;">1608</div> <div style="font-size: x-small;">約650製品</div>	本校には洋菓子・和菓子・製パンの専任教師が約30名あり、1つの授業に教師が3名つきます。
<div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; font-size: x-small;">パティシエ技術学科</div> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #d4edda;">1132</div> <div style="font-size: x-small;">約220製品</div>	<div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; font-size: x-small;">製パン技術学科</div> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #fff3cd;">944</div> <div style="font-size: x-small;">約300製品</div>	<div style="background-color: #d1ecf1; padding: 5px; font-size: x-small;">ハイテクニカル学科</div> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #d1ecf1;">1044</div> <div style="font-size: x-small;">全体の90%実習</div>

Point!

授業以外にも個人練習が自由ができる

それぞれの苦手分野を克服できるよう、自主参加の時間を設けています。洋菓子科、和菓子科、製パン技術学科のそれぞれの実習室で、担当の教師が立ち合います。練習用の材料を使って基本的な技術を身につけられます。また、就職活動の際、実技試験を課す企業もあるので、その対策もできます。

※教室使用料や材料代は一切徴収しておりません。

朝練
7:45~
(約1時間)

夕練
実習終了後
~17:00
完全退校



他校との比較検討にもご活用ください。

国家資格「製菓衛生師」の取得

近年は「食の安全」「健康な食生活」への意識が高まり、衛生や栄養面でも安心できる食品がますます求められています。日本菓子専門学校では、安全なお菓子、パンの製造を保證する国家資格取得の体制が整っています。さらに、優れた技能を認定する資格への挑戦もサポート。就職に有利なだけでなく、将来的に独立開業する際の信用にもつながります。

5

■合格率
2024年度 **92%**

■1年次修了で
受験資格を得て
在学中に取得可

製菓衛生師養成校に指定されているため、1年次に衛生学、製菓理論などの知識と製造技術を学んで受験資格を得られ、2年次に受験します。

製菓衛生師全書

専門の教科書で
効率よく学べる。

■講習会を受講し、全員が在学中に取得します

パティシエ技術学科、製パン技術学科の学生は、全員が講習会を受講し、食品衛生責任者の資格を取得します。



オープンキャンパスに参加される高校生の皆さまを対象に交通費補助制度あり

体験コースまたは授業参加コースに参加する高校生限定で、各学年1回(年度内)の交通費補助を受けることができます。学校HPからオープンキャンパス予約の際または学校公式LINEへのメッセージで、来校前までにお申し込みください。 ※学生証を忘れた場合、補助を受けることができません

埼玉、千葉	1,000円補助
茨城、群馬、栃木、山梨、静岡	3,000円補助
福島、新潟、長野、東京(離島)	5,000円補助
青森、秋田、岩手、宮城、山形、富山、愛知、岐阜	8,000円補助
北海道、石川、福井、三重以西	10,000円補助

学生証を必ずご持参ください。

無料体験入寮

提携学生寮、学生マンションに無料で1泊できます。

- お申込・お問い合わせは各学生寮までお電話ください。
- ① 共立メンテナス：0120-88-1030
 - ② UniLife 渋谷店：0120-300-920
- 詳しくは「住まいのご案内」をご覧ください。
※費用によって利用できない場合がございます。ご了承ください。



在校生サポート

授業参加コースでは、3名1テーブルの実習を行い、そのうち2名が在校生です。実際の授業を体験することができます。また、体験コースでも毎回数名の在校生が皆さんをサポートいたします。

納入金 学費の中には白衣、教科書、学生配布小道具他が全て含まれており、別途請求はございません。

製菓技術学科	パティシエ技術学科	製パン技術学科	ハイテクニカル学科
1学年次 1,980,000円	合計 1,820,000円	合計 1,930,000円	合計 1,460,000円
2学年次 1,700,000円			
合計 3,680,000円	*本校卒業生の方は、入学金160,000円が免除のため、1,270,000円となります。		

総合型選抜(AO入学)ならびに指定校推薦入試での出願で、検定料2万円+入学金10万円 合計12万円減免

専門学校についての豆知識

専修学校ってなに？

専修学校の専門課程が専門学校です。専門学校とは正式には専修学校の専門課程のことを指します。

専門士ってなに？

「専門士」とは短大卒業生に付与される「短期大学士」の称号と同等レベルで、付与されれば4年制大学への編入も可能となる称号。「専門士」の称号が付与される専門学校は下記の条件を満たす必要があります。

- ① 修業年数2年以上
 - ② 総授業時間数が1700時間(62単位)以上
 - ③ 試験等により成績評価を行い、その評価に基づいて課程修了の認定を行っていること など
- 日本菓子専門学校では製菓技術学科を2年間通して課程修了いたしますと専門士の称号が付与されます。

認可校、無認可校ってなに？

日本菓子専門学校は認可校となります。認可校とは都道府県から認可を受けた正式な専門学校のこと。設置基準を満たさず認可を受けていない無認可校という養成所もあります。無認可校は規制がないため、入学を考えている方により魅力的で自由なカリキュラムが組めるメリットもありますが、学校として認められていないため、学習が無いなどのデメリットもあります。

	認可校	無認可校
学割(通学定期等)	あり	なし
公的な奨学金	利用可	利用不可
専門士称号	要件を満たせば与えられる	なし
設置基準	① 修業年限が1年以上 ② 年間授業時間数が800時間以上 ③ 学生数は常に40名以上 など	基本的に設けていない

ACCESS 二子玉川駅まで渋谷駅から東急田園都市線で約10分

MAP 最寄り駅からのご案内

Information

もっと知っていただくために

X, Instagram, Facebook, LINE で日本菓子専門学校の情報をチェック!

日本菓子専門学校
@nihonkashi

HP

8月には「第16回世田谷 スイーツ&ブレッドコンテスト」も開催されます!