

# 調理のスペシャリストを目指すなら

## 活躍する卒業生の仕事を訪問! シリーズ1

企画/山崎学園校友会・山崎学園

### 高崎市 (株)スワンで働く

石川 裕馬さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H21年度卒)



私がジョージアンハウス1997年に就職し、1年が経ちました。総料理長を始めとする先輩方の料理に対する熱意と、料理の世界の厳しさを肌で感じています。学生時代はイタリアンレストランのアルバイトと放課後の練習に夢中でした。毎日、先生方が生徒一人一人に熱心な指導をしてくださり、普段の授業以外でも様々な知識と技術を身に付けられた事は今の自分にとって、とても役に立っています。これからたくさん経験をし、いつか一流の料理人となって皆さんに恩返しができるよう、努力したいと思っています。

### 東京都 (株)セルリアンタワー東急ホテルで働く

本間 麻莉さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H22年度卒)



2010第48回技能五輪全国大会  
西洋料理部門 銀賞受賞

私が入学して良かったと思うことは、授業内容はもちろん、放課後も自主的に練習しやすい環境が整っており、先生が一人一人親身になって指導してくれる所です。そして、在学中には技能五輪大会に出場し、銀メダルを取ることができました。私は今、渋谷区にあるセルリアンタワー東急ホテルの「クーカーニョ」というフレンチレストランで働いています。お祝いなどで利用する人が多く、特別な時間に最高の料理が出せるように心掛けています。毎日がとても楽しいです。

### 安中市 舌切雀のお宿 ホテル磯部ガーデンで働く

高瀬 和宏さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H22年度卒)



学校では世界の料理を学ぶことができ、楽しい学生生活を送ることができました。その中で日本料理に憧れ、ホテル磯部ガーデンに入社しました。現在、職場では料理長・先輩達からご指導いただき、その度に自分では気付かないことに気付きます。使命ある職場で経験すること全てが自分にとってプラスになっているのが実感であり毎日が楽しいです。将来はお店を出したいと考えているので、より多くの事を自分のものに出来るように毎日仕事に励んでいます。お店を出した際には、お世話になった方々に食べに来ていただいて少しでも恩返しできればと考えています。



ごあいさつ

山崎学園校友会は今年で結成52年を迎え、その長い歴史の中で18,000名以上の優秀な「調理師・製菓衛生師・栄養士」を輩出してまいりました。そしてこの度、食の業界を始めとして各分野で活躍している卒業生を、「活躍する卒業生の仕事を訪問」と題し、ご紹介いたします。今回はシリーズ第1弾として、群馬調理師専門学校を卒業した若いシェフ達の活躍する姿をご紹介します。今後も山崎学園校友会は食文化の伝播に努めてまいりますので、皆様のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

校友会 会長 (川越屋・だるま寿司店主) 布施 忠彦

### オープンキャンパス日程

群馬調理師専門学校	
東日本製菓技術専門学校	
東日本栄養医薬専門学校	7/9(土)・7/23(土)・8/5(金)
東日本デザイン&コンピュータ専門学校	
東日本ホテルトラベル専門学校	
東日本調理師専門学校	7/9(土)・7/26(火)・8/4(木)

次回は7月10日 栄養のスペシャリストが登場します。



学校法人  
山崎学園

# 群馬調理師専門学校

TEL.027-266-7945

前橋市小屋原町1145-1 <http://www.c-p.ac.jp>  
●調理師学科(1年制) ●調理高度テクニカル学科(2年制)

山崎学園グループ

東日本製菓技術専門学校 東日本デザイン&コンピュータ専門学校  
東日本調理師専門学校 東日本ホテルトラベル専門学校  
東日本栄養医薬専門学校 ☎0120-031-038