

～辻調理師専門学校東京／製菓応用技術マネジメント学科～
菓子とパンを販売する製菓店舗型実習室
「ATELIER TSUJI TOKYO」4 月 10 日オープン！
製造から販売まで学生が店舗を運営

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校東京（東京都小金井市、校長：百野浩史）は、2025 年 4 月 10 日より、製菓応用技術マネジメント学科 2 年生による製菓店舗型実習室「ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ辻東京）」での生菓子・焼菓子・製パンの製造販売をスタートいたします。学生は材料の搬入から仕込み、製造、接客、販売、メニュー開発、運営まで、実際の製菓業界の現場と同じ体験を通して学びを深め、プロとして活躍できる基盤を築きます。「ATELIER TSUJI TOKYO」は授業カリキュラムに合わせて運営しますので、1 日約 50 種 400 個程度の販売となりますが、4 月スタートより学生の成長とともに商品クオリティはあがっていく計画で、特に後期には学生考案の菓子が並ぶ予定です。活きた経験を大切にしながら、お客様に愛される店舗運営を目指してまいります。



「ATELIER TSUJI TOKYO」店舗情報

- 【店 舗 名】 ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ辻東京）
【場 所】 東京都小金井市貫井北町 4-1-1（辻調理師専門学校東京内）
【販売時間】 12:00～15:30
【定 休 日】 不定休（学校の休校日、および授業カリキュラムに準ずる）
【公式サイト】 <https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi.tokyo/atelier/>
【お問 合 せ】 アトリエ辻東京 042-401-0455（販売時間内）



ATELIER TSUJI TOKYO

（ロゴのコンセプト） ATELIER の A を人のモチーフで表現。両手を上に広げ、
「本物を探求する姿勢」をイメージし、学生が輝きを放っている姿を表しています。