

～東京学芸大学×辻調理師専門学校東京 教育連携活動～
「note café」と「ATELIER TSUJI TOKYO」初のコラボレーション！
9/27(日)、11/1(日)、12/21(月)の3日間限定で、
辻調の学生が作る焼菓子 13 種類を出張販売！

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）が運営する洋菓子店「ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ 辻 東京）」は、東京学芸大学（東京都小金井市、学長：佐々木幸寿）のベーカリーカフェ「note café」とのコラボレーションイベントを、9 月 27 日（日）、11 月 1 日（日）、12 月 21 日（月）の 3 日間限定で開催いたします。

本イベントでは、本校の製菓応用技術マネジメント学科 2 年生の学生が実習授業で製造販売している「ATELIER TSUJI TOKYO」の商品を、東京学芸大学附属図書館に併設されている「note café」で出張販売するもので、普段は本校の実習店舗で授業日にしか購入できない商品を初めて学外で販売いたします。イベント当日は、本校の学生が直接販売をさせていただきますので、ぜひ大学関係者や地域の皆さまに多くご来店いただき、学生が製造した焼菓子をカフェという特別な空間で楽しんでいただきたいと思います。また「note café」ではコーヒーの自家焙煎を行っており、10 月より「ATELIER TSUJI TOKYO」でも「note café」のコーヒー販売を予定しています。

note
café



ATELIER TSUJI TOKYO

「note café」×「ATELIER TSUJI TOKYO」コラボレーションイベント

- 【日 程】 2026 年 9 月 27 日（日）、11 月 1 日（日）、12 月 21 日（月）
【場 所】 「note café」のテラス（東京学芸大学附属図書館併設）
東京都小金井市貫井北町 4-1-1
【販売時間】 11:30～15:30 ※商品売切れ次第終了。11 月、12 月については時間変更の可能性あり。
【販売商品】 「ATELIER TSUJI TOKYO」の焼菓子 13 種類



※写真は実際に販売する商品ラインナップの一部です。

<報道に関するお問合せ>

■辻調グループ広報担当：渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com