

学校法人辻料理学館「辻調理師専門学校 東京」2024年4月開校 認可申請中

校舎竣工記念イベント開催のご案内

日時: 2023年7月8日(土) 13:00~16:30 場所: 東京都小金井市

食のプロを育成する教育機関、学校法人辻料理学館(大阪市、理事長:辻芳樹)は、2024年4月の「辻調理師専門学校 東京」開校に向けて準備を進めており、東京都へ調理師養成施設および製菓衛生師養成施設として設置認可申請中です。この度、東京都小金井市に建設している校舎が完成しましたので、それを記念して「校舎竣工記念イベント」を開催いたします。

つきましては、新学校設立趣旨・学科説明、ならびに校舎見学、また未来の教育について語るパネルディスカッションを開催いたします。新しい校舎を初めてお披露目する機会となりますので、報道関係の皆さまにおかれましては、お忙しい中とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご出席賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

校舎竣工記念イベント開催概要

名称: 「辻調理師専門学校 東京」校舎竣工記念イベント

日時: 2023年7月8日(土) 13:00~16:30頃終了予定 ※12:30開場

場所: 辻調理師専門学校 東京 (東京都小金井市貫井北町4-1-1)

式次第: 13:00 学校法人辻料理学館 理事長 辻芳樹 挨拶

13:15 学科・カリキュラム説明、質疑応答

14:00 校舎見学 (軽食とドリンクをご用意)

15:30 パネルディスカッション【テーマ】辻調がSTEAM教育を導入するワケ

<パネリスト> 東京学芸大学 大学院教育学研究科 教授

大谷忠氏

東京学芸大学 教育インキュベーションセンター長、教授

金子嘉宏氏

辻調理師専門学校 教育研究センター センター長

山田研

辻調理師専門学校 東京 西洋料理教員

秋元真一郎

<モデレーター> 辻調理師専門学校 教育研究センター 副センター長

迫井千晶

申込方法: <https://forms.office.com/r/fKFFMUhmZK> (申込期限: 7月4日)

※当日、個別で取材をご希望の方はその旨ご記入ください。



国分寺駅(JR中央線)北口よりバス乗車

- ・銀河鉄道バス「小平駅南口」行き
「学芸大学」下車、徒歩1分
- ・立川バス「寺51 昭和病院」行き等
「情報通信研究機構前」下車、徒歩8分
- ・京王バス「寺85 小平団地」行き
「情報通信研究機構前」下車、徒歩8分

詳しくはこちらをご確認ください。

https://www.tsuji.ac.jp/access/tokyo_02/

<ご取材／報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部: 尾藤、渡邊 TEL: 06-6629-0206 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com

学校法人辻料理学館は、1960年大阪に開校した「辻調理師学校」にはじまり、厚生労働大臣指定の専修学校「辻調理師専門学校」と「辻製菓専門学校」を運営してきました。また独自のカリキュラムを提供するグループ校と合わせて、これまで14万人以上の卒業生を輩出し、その多くが日本や世界各国の飲食業界で活躍しています。これまでの伝統と教育ノウハウを継承し、創立65年目の節目にあたる2024年4月に、新たに「辻調理師専門学校 東京」の開校を目指します。また、隣接する国立大学法人東京学芸大学とも2022年に連携協定を締結し、「食と環境」をテーマに教育研究を深化させ、両校が培ってきた「知」を集結させて次代を見据えた学びを提供します。

学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 東京 ※2024年4月開校予定、認可申請中

【代表】辻 芳樹

【所在地】〒184-0015 東京都小金井市貫井北町 4-1-1

【学科名／定員数】<調理> ※調理師養成施設指定申請中

調理師本科(1年制)／40名

調理応用技術マネジメント学科(2年制)／160名

<製菓> ※製菓衛生師養成施設指定申請中

製菓衛生師本科(1年制)／40名

製菓応用技術マネジメント学科(2年制)／120名

【公式サイト】https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/

※表記について※

- ・「辻」は一点しんじょう
- ・「辻調理師専門学校」と「東京」の間は半角あける



■代表 辻芳樹のコメント

私たち辻調グループは、60年余にわたって国内外に多くの調理師、製菓衛生師を輩出してきました。それは「料理に究極はない」という考えのもと、確かな技術力と、食を探求し続ける姿勢をもって教育に尽力してきたからと自負しています。昨今、持続可能な社会をつくるという世界的な取り組みが活発化するなか、調理や製菓の分野でも環境への配慮が強く求められ、我々の教育にも新しい変化が必要だと感じています。料理人はただ美味しい一皿を作るだけでなく、社会的責任をも担わなければならない。それを実現するには高度な技術と料理理論の理解が根底にあつてこそだと考えています。これまで培ってきた教育ノウハウを継承しながら、教育コンテンツの高度化を目指して辻調グループを再編成し、都市農業の振興地域である東京都小金井市に新たに学校を設立します。隣接する東京学芸大学とは昨年より連携協定を締結し、「食と環境」をテーマに教育研究をスタートさせ、地域と連携して食と農の循環共生モデルづくりや食を通じた社会貢献の実現を目指します。飲食業界、そして食文化の発展に寄与できる人材育成のため、教育を一段と進化、発展させたいと考えています。



<ご取材／報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部：尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com