



SOLA沖縄保健医療工学院

パティシエ・ブーランジェ学科

〒901-2223 宜野湾市大山7-9-8 TEL:098-898-0701

学校法人SOLA沖縄学園は2学校・9学科の総合学園

- ① SOLA沖縄保健医療工学院
 - パティシエ・ブーランジェ学科
 - スポーツ科学体育学科 ■ スポーツ整体・メディカルトレーナー学科
 - 救急救命士学科 ■ 柔道整復師学科 ■ 臨床工学技士学科
- ② スターウッドBeB美容専門学校
 - 美容師学科 ■ ブライダル学科 ■ トータルビューティ学科



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

沖縄にしながら全国レベルで学べる環境を。 世界的パティシエ、辻口博啓シェフがプロデュースするパティシエ・ブーランジェ学科。

宜野湾市のベイサイドエリアに立つ総合専門学校 SOLA 沖縄学園に新学科としてパティシエ・ブーランジェ学科が平成 27 年 4 月に開設された。オール電化で最先端の電化機器が揃った調理実習室では、将来のパティシエを目指す生徒が、洋菓子をメインに和菓子、製パンの基礎を学んでいる。

また、施設のみならずプロの講師陣による授業も充実している。日本を代表する辻口博啓シェフが、調理設備からカリキュラムまでをプロデュース。客員講師も務めレシピを公開している。沖縄にしながら全国レベルの教育カリキュラムが受けられる環境が実現した。

「沖縄には魅力ある食材がいっぱいある。地域の食文化をしっかりと学び、それから外へ目を向けることが大事。優れた感性はどこにでもあるのだから。」辻口シェフは、沖縄で学ぶことの意義を情熱を持って生徒たちに伝えている。



| 将来の沖縄を支える人材を育てる

本校の特色は、人が生きていくときに必要とする「保健」「スポーツ」「美容」をひとつの学校で学ぶことができることにあります。これは、生徒たちに学科を越え刺激しあうことで「命への接近」や「健康にする」、「美しい人生を作る」ということに対して興味関心を持ってもらう狙いがあります。

パティシエ・ブーランジェ学科は、即戦力となる人材の育成を目標にしています。そのため、他校で通常 1 年制のところを技能習熟のために当校は 2 年制を採用しています。1 年次はしっかりカリキュラムをこなして国家資格を取得し、2 年次は徹底して実習を重ねられるようにしています。実習室をオール電化にしたのは、電化厨房が増えていく中、辻口シェフが生徒たちの将来を見据え、設備にまでこだわった結果です。

講師陣では辻口シェフの愛弟子、市田哲朗学科長をはじめとするプロの先生方に教鞭をとってもらっています。それは、生徒が憧れを抱き、刺激を受け、生徒自ら行動するといったことが大切だと考えているからです。

ただ美味しいだけでなく、健康にも配慮したスイーツ作りを身につけてもらいたい。そして、沖縄の食材を活かしたオリジナルのお菓子で、観光振興に貢献できるような人材を育てていきたいと考えています。



学校長
川満秀昭さま

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)

電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

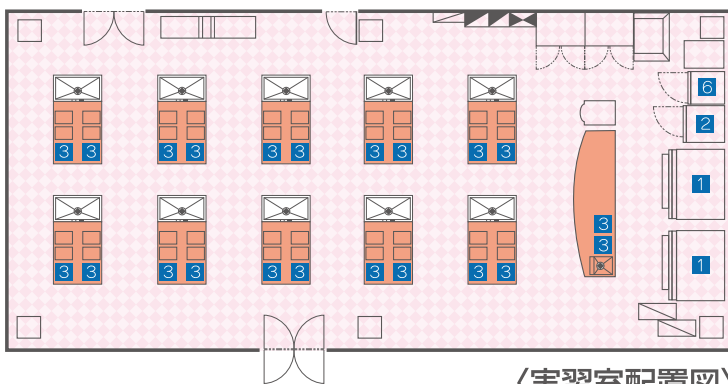
時代はオール電化 生徒に最先端の技術を伝えたい

スイーツ業界では電化厨房の採用が増えていて、特にテナント形態の店舗では、防災上の観点からオール電化の採用が多くなっています。本校でも時代の流れに合わせてオール電化を採用しており、生徒も違和感なくスムーズに機器を使いこなしています。生徒には一流の調理環境に触れ、学んで欲しいとの思いがあり、10年後でも陳腐化しない最新の調理機器を厳選して採用しています。

IH調理器は温度調整に優れ、チョコレートなど繊細な食材を使った調理にも適しています。熱の伝わりも均等なので、誰でも調理のクオリティを保つことができます。ここでは作業台とIH調理器の天板が一体化したフルフラットになっていてより掃除がしやすく、作業スペースとしても利用できるのが重宝しています。電気オーブンは細かい温度調節が可能なので、焼き色が綺麗に仕上がります。授業では一斉に実習を始めるため、オーブンの使用だけでもガス式の場合、一気に室温が上がりますが、電気式だと輻射熱が少ないので快適に実習に臨めます。途中で熱源変更が難しい学校現場だからこそ将来を見据え、当初よりオール電化の採用を決めていました。快適な環境のもと、これからも沖縄の食材を活かした魅力あるスイーツを作っていきたいです。



学科長
市田哲朗さま



〈実習室配置図〉

●主な電化厨房設備

- 1 電気オーブン(24kW×2台)
- 2 ドゥコンディショナー(1.7 kW)
- 3 IH調理器(2.5 kW×22台)
- 4 一文字日床(2.64 kW) ※可動式
- 5 卓上蒸し器(4 kW) ※可動式
- 6 プラストチラー(1.9 kW)

●契約種別

- ・業務用電力



1 電気オーブン

火力が強く熱の入りがあるので焼き時間も短縮でき、過度な水分蒸発を抑えることができます。



2 ドゥコンディショナー

生地を冷凍から解凍・発酵まで行える調理機器。発酵をメインに使用しているが、イベント時には冷凍庫代わりに使用しています。



3 IH調理器

熱の伝わりが均等のため、職人の勘に頼らない繊細な温度調節が可能です。



4 一文字日床 ※可動式

主にどら焼きの生地「カステラ」の焼き調理に使用しています。



5 卓上蒸し器 ※可動式

主におまんじゅう等の蒸し料理に使用しています。



6 プラストチラー

加熱した料理を急速冷却できるので細菌が繁殖しやすい状態を選避することができます。

お問い合わせ



お客様本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)