

コース講座受講までの流れ

wrapped

コース講座はすぐにはお申込みいただけません！

無料メール講座登録

オンライン体験講座

オンライン個別相談

コース講座受講

体験講座内ではコースのお申し込みは受け付けず
ご興味を持っていただいた方には後日個別相談にご参加頂いております

無料メール講座 (メルマガ)

オンライン体験講座 乾燥剤を極める！

焼菓子包装・ラッピング 個別相談

焼菓子包装コース講座

無料で約1年にわたって140通以上、お菓子のおいしさを保つお店テクをお届けします！

zoomで3時間半、乾燥剤3種とお菓子を包む基礎についてみっちりお伝えします！
オンライン講座の場合、実習部分は講座内での視聴後に動画URLをプレゼント。講座後も繰り返し復習していただけます!!

zoomで1時間、1対1でお菓子の包み方・売り方・開業計画など、生徒様それぞれに合った個別のアドバイスをさせていただきます！
(ご希望の方はご自身のお菓子をwrappedにお送りいただき、実物を見ながら画面越しのアドバイスも可能です。送料はご負担ください。)
詳しくは次ページの個別相談のご案内をご覧ください！

zoomで1回3時間～3時間半の講座を全6回ご受講頂きおいしさを保つ安全な包装の知識とお菓子の販売で大切な考え方についてお店で働かなくても短期間で効率よく学べる講座です！
オンラインで完結するコースと「オンライン+ご来校での実習」のコースがございます。
詳しくはコース講座のご案内をご覧ください!!

特典

体験講座
「乾燥剤を極める!」を
割引価格でご案内!

特典

個別相談
1回限定割引価格
5000円でご優待!



特典

個別相談内での
コース講座お申込みで
今期生限定価格から
コースの種類によって
最大で5万円の割引!

※最低でも個別相談料以上の割引がありますので
コース講座をご検討の方は個別相談のご参加が一番お得です!
個別相談当日お申込み価格は個別相談内でお見せします



焼菓子包装・ラッピング個別相談

ご自身の焼菓子の包み方・売り方などについて
講師と1時間・マンツーマンで
どうしたら「売れるお菓子」になるのか、ご相談いただけます!

すでにご受講の方は
個別相談でこんなお悩みを
解決されました!

パウンドには脱酸素剤を入れる?入れない?
いつもシーラーが正しくできているのか不安...
お菓子はそのままでもより高く売りたい!
シフォンケーキの袋が冷蔵で曇ってしまう

出店前日の徹夜ラッピングから解放されたい!
マカロンタワーを崩さずに配送するには?
大量のクッキーを割れないように納品したい!
賞味期限をいつまでにして良いかがわからない

その他、具体的なお菓子のご相談以外にお菓子のお仕事に関するお悩みのご相談やOKです!

個別相談(1時間)

通常受講料

30,000円
(税込)

ご相談1時間、講座ご案内等1時間で
所要時間合計2時間程度です

体験講座当日までの申込限定 /

1回限りの特別価格

5,000円
(税込)

特別価格適用条件:体験講座受講日より7日以内のご入金

個別相談内でコース講座にお申込みの場合
コース講座の限定価格からさらに
最大で5万円の割引特典がございます!!

ご希望の方はメールでお知らせください
講師よりご案内と日程のご相談をメールでお送りいたします

- ・割引価格での個別相談のご受講は体験講座ご受講日から半年以内とさせていただきます。
- ・ご入金後でもご受講のないまま半年以上経過の場合にはキャンセルとさせていただきます。
- ・割引価格のご案内の為キャンセルの場合でもご入金後のご返金は承っておりません。
- ・ご相談日決定後の日程変更は1回までとさせていただきます。

お申込み当日中にスクールからメールが届かなかった場合、メールエラーの可能性がございます。その際はお手数ですがご連絡くださいませ。

オンライン焼菓子包装コース講座(全6回)

お店で修行しなくても「売れるお菓子」に変わる! お菓子作りを仕事にしたい人のための講座

体験
講座

乾燥剤を極める

《約3時間半》



zoom 講習

プロとしてお菓子を 売る衛生管理の基礎

乾燥剤3種の違い、特徴、使い分け方法
正しい保管の仕方
乾燥剤に合った資材の選び方
間違った使い方をした乾燥剤入りお菓子の試食

▶ 実習動画

クッキー

- ・乾燥剤を使ったクッキーの個包装
- ・紙袋で作る、簡単でかわいいプチギフト

全コース
共通

講座
01

シーラーを極める

《約3時間半》



zoom 講習

プロとしてお菓子を売る 衛生管理の基礎

プロも知らない? シーラーの正しい使い方
最適な袋を選ぶための「袋の素材と形状」
徹底解説!

▶ 実習動画

クッキー

- ・円筒ケースの封缶テープの使い方
- ・マチのある袋のシーラーの仕方

講座
02

脱酸素剤を極める-1

《約3時間半》



zoom 講習

脱酸素剤の基礎 効果を得るための必須条件

水分活性の基礎知識
脱酸素剤の正しい使用手順
使用量の計算方法
wrappedのお菓子の検査結果公開!

▶ 実習動画

パウンドケーキ

- ・パウンドケーキをまっすぐにカットする方法
- ・脱酸素剤を使ったパウンドケーキの個包装

講座
03

脱酸素剤を極める-2

《約3時間半》



zoom 講習

脱酸素剤の正しい使い方 酸素検知剤の扱い方

脱酸素剤のよくある疑問、
ネット上の誤った情報を正しく解説
焼きあがって袋詰めをする最適な
タイミングの見極め方

▶ 実習動画

マドレーヌ

- ・裏表のあるリボンのプロの結び方徹底練習!
- ・小さなお店ならではの効率重視の
プチギフトの作り方

講座
04

消費・賞味期限の 決め方の極意

《約3時間半》



zoom 講習

自分のお菓子にとって最適な 消費期限・賞味期限の決め方

ネットには絶対出ていない
お店のお菓子の在庫管理方法
OPPフィルムを使いこなすための基礎知識

▶ 実習動画

シフォンケーキ

- ・OPPフィルムを使ったカットの
シフォンケーキの包み方
- ・金台紙を使ったパウンドケーキの包み方

講座
05

正しい表示を マスターする

《約3時間半》



zoom 講習

新しい法律を守った 正しい食品表示の作り方

複合原材料・アレルギー・添加物表示等の注意点
法律改正で必須! 栄養成分計算方法

▶ 実習動画

ギフトラッピング

- ・少ない資材でお菓子を主役にする
ギフトラッピング
- ・きれいな十字掛けリボン結びの方法

講座
06

売れるギフトを作る

《約3時間半》



zoom 講習

小さなお店でも売上を上げる ためのギフト作りの知識

ギフトのための箱の種類徹底解説!
利益の出る値段設定
配送で崩れにくい梱包方法
知識は必須! 掛け紙のルール

▶ 実習動画

ギフトラッピング

- ・少ない資材でお菓子を主役にする
ギフトラッピング
- ・きれいな十字掛けリボン結びの方法

焼菓子包装プロフェッショナル認定コース限定 実習講座(全2回)

オンライン焼菓子包装コース講座(全6回)の受講をされた方は wrappedご来校での実習講座へ進めます

認定
コース

実習
01

個包装を極める

《約3時間半》



wrappedご来校での実習講座

焼菓子を衛生的に個包装・密封する基礎

正しく密封できるまで、シーラー徹底練習!
円筒ケースを封缶テープで密封 マチのある袋での包装
パウンドケーキのカット・脱酸素剤を使った個包装
賞味期限を決めるための官能検査プチ体験
(製造直後と時間の経ったお菓子の食べ比べ)

コンサルティング付
認定
コース

実習
02

ギフトを極める

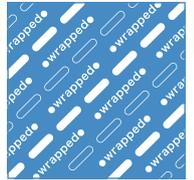
《約3時間半》



wrappedご来校での実習講座

効率よく見栄えする装飾のラッピングの基礎

カットのシフォンケーキをOPPフィルムで個包装
裏表のあるリボンでプロのリボン結び方徹底練習!
焼菓子を袋詰めする最適な冷め具合の見極め方
袋詰めするタイミングを間違えて包んだマドレーヌの試食
折箱で作るギフト制作・十字掛けのリボン結び



焼菓子包装
プロフェッショナル

Baked confectionery
packaging professional

認定コースの方限定! 講義全6回・実習全2回すべて受講した方は 焼菓子包装プロフェッショナルの資格を取得できます!

プロとしておいしく作った焼菓子をおいしいまま安全にお客様にお届けできる
知識と技術を身につけた証明として認定証が授与されます。
さらに、認定された方のみが使用できるオリジナルロゴを
ご自身の名刺やホームページなどに掲載可能です。
ロゴ表示があることで、焼菓子包装のプロとしてお客様からの信頼が得られます!



資格認定者限定 無料メルマガ発行

8回の講座修了後は資格取得者限定の
メルマガが発行されます
受講終了後も常に変化していく
菓子業界の最新情報
+
菓子業界の最新情報
+
単発講座のご案内
+
私が研究し続けるお菓子の包み方
最新情報を週1回程度配信します!!

業務用包装資材 小ロット販売

鮮度保持剤、個包装袋、箱類など、一般
では販売されていない業務用の包装・
ラッピング資材を、wrappedで小
ロット購入が可能です!
※受講期間内はコースの種類に関わらず全てのコース
生が購入可能、受講期間終了後は資格認定者限定
で購入可能です
※送料は実費をご請求いたします

資格認定者限定 単発講座

資格認定者限定で講座修了後に不定期開催される単発の講座をご受講頂けます!(別途受講料を頂戴いたします)
その時のトレンドのお菓子やコース講座
内では深く取り扱うことのできなかつた内容を取り上げ資格認定後もレベル
アップして頂けます!

《サポートメニューで個別にアドバイス》

メール相談

お菓子の包装や売り方についてわからないことをご自分のお店やご家庭から、
メールでお好きな時にご質問いただけます。開講日を待たずに、小さな疑問も
すぐに解消できます!

※受講期限内に限り
※コースによってメールの回数が異なります

メール相談
3回
コース

コンサルティング付
コース

認定
コース

コンサルティング付
認定
コース

個別コンサルティング

zoomを使い、講師と1対1で1時間お菓子
包装・売り方についてのご相談・アド
バイスが受けられます。具体的なお菓子の
包み方のご相談はもちろん、原価計算
や表示作成、商品構成のご相談などお菓
子の製造販売に関することならOK!
講座で習ったことをご自分のお菓子で実
践して、今すぐ「売れるお菓子」にレベル
アップできます! 《1回/1h》