

講座
A

自分のお菓子の
根拠ある
食品表示作成



講座
B

安全な賞味期限設定と
無理なく売れる
在庫管理



講座
C

ぴったりな袋に出会える！
プロの袋選びと
安全なシーラー密封



講座
D

湿気から守る！
本当に効果が出る
プロの乾燥剤の使い方



講座
E

カビと酸化から守る！
本当に効果が出る
プロの脱酸素剤の使い方



講座
F

喜ばれて効率も上がる！
プロのギフト作りと
ネット販売の梱包術



▶ 動画講義

食品表示法にのっとった
正しい食品表示の作り方

- ・配合原材料・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...他

▶ 動画講義

自分にとって最適な
消費・賞味期限の決め方
無理なくできる在庫管理方法

- ・消費期限・賞味期限の違いとプロの考え方
- ・wrapped消費・賞味期限の決め方
- ・水分活性の基礎...他

▶ 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

▶ 動画講義

プロとしてお菓子を売る
衛生管理の基礎

- ・あなたのお菓子に最適な袋の選び方
- ・あなたに最適なシーラーの選び方...他

▶ 実習動画

クッキー

- ・シーラーの選び方
- ・マチのある袋のシーラーの仕方
- ・円筒ケースの封じテープの使い方

▶ 動画講義

自分のお菓子に合った
最適な乾燥剤の選び方・使い方

- ・乾燥剤3種の違い
- ・商品ごとの使い分け方
- ・正しい保管方法
- ・使用手順...他

▶ 実習動画

クッキー

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

▶ 動画講義

脱酸素剤の正しい使い方
効果を得るための必須条件

- ・焼菓子における脱酸素剤の効果
- ・効果を得るための必須条件
- ・使用量の目安と計算方法
- ・使用手順と正しい保管方法...他

▶ 実習動画

パウンドケーキ
マドレーヌ

- ・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袋包装
- ・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

▶ 動画講義

小さなお店でも売り上げを
上げるためのギフト作りと
ネット販売の梱包知識

- ・ラッピング等のデザインを考える基本
- ・ギフトを売る時にみずする準備
- ・箱の探し方・選び方
- ・配送時の梱包のポイント...他

▶ 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