



# Food Court

フードコート

福岡キャリアナリー  
卒業・進級制作展

2/9(金) 12:00~18:00

2/10(土) 11:00~16:00

福岡キャリアナリー農業・食テクノロジー専門学校は、(2024年4月より福岡ホテルウェディング&製菓調理専門学校へ改名変更)パティシエ・パン・調理・カフェ・農業が学べる専門学校です。今回、卒業・進級制作展として2日間限定のオリジナルショップをオープン♪メニューや店舗の考案から製造・当日の運営まで全て学生が行います!スイーツショップやカフェなど、合計5店舗がオープンしているので休憩の際はぜひこちらをご利用ください。

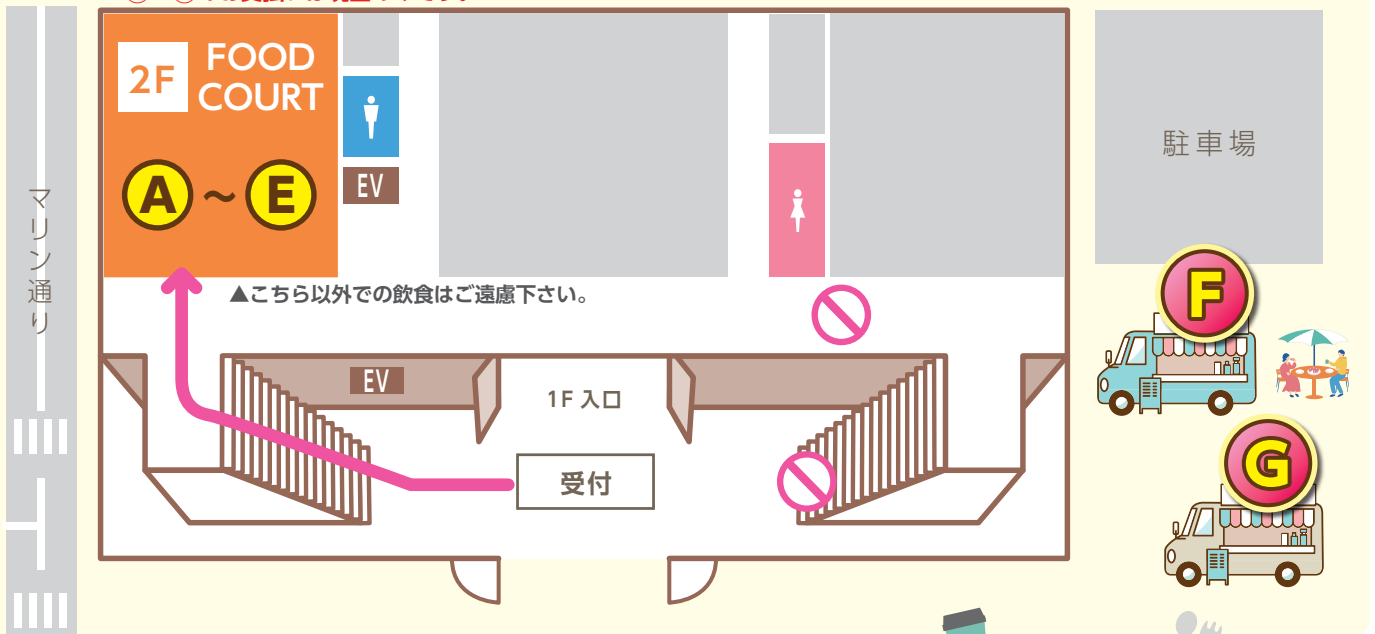
## AREA MAP



★FOOD COURT (在校生による食品販売) ▶ マリンメッセB館2階  
★卒業生によるキッチンカー販売 ▶ 西側駐車場横



※(A)~(E)のお支払いは現金のみです。



### A スイーツショップ

serendipity (セレンディピティ)

ケーキ12種類、焼き菓子12種類をご用意しています。明るく元気にお待ちしております♪



メニュー紹介(一部)



フレジエ



ガトーショコラ



キャラメルムース

### B カフェ

ほたけこーひー

ほっと一息つけるカフェをコンセプトにフード・デザート・ドリンクを販売するテイクアウトカフェです。



メニュー紹介(一部)



煮込みハンバーグボックス



厚焼き玉子とベーコンの彩りサンド



カフェラテ

裏面に続く



学校法人 滋慶学園

福岡キャリアナリー農業・食テクノロジー専門学校

## C お弁当販売

結

具だくさんの巻き寿司が入った特製弁当を販売します！



メニュー紹介(一部)



巻きずし弁当



## D パン販売

ペーキャリー

甘いパン13種類、惣菜パン8種類の計21種類のパンをご用意してお待ちしております！



メニュー紹介(一部)



クリームドーナツ



フランクフルト  
ソーセイジピザ



ベーグルサンド

## E 野菜販売

Amusant belle (アミュゾンベル)

農薬不使用の野菜販売を行います！おすすめはさつまいもマフィン！その他、新玉ねぎや大根、水耕栽培で作ったバジルソースなども販売します。



メニュー紹介(一部)



各種野菜



さつまいもマフィン



ぜひ気軽に  
お立ち寄り下さいね♪

イトインスペース  
作品展示ブースも  
あるよ！

卒業生が開業したキッチンカーもやってくる！

## F スムージー、コーヒー、ドリンク販売

ぶちスタンド



2021年にオープンしたキッチンバスの「ぶちスタンド」。オーナーの大淵さんは、実家の梨農園で破棄されてしまう梨を見て、農家のフードロス削減を目指せないと開業を決定しました。破棄となった梨を使った梨スムージーやコーヒーなど全12種類のメニューを展開しています。

OWNER

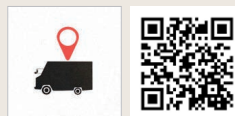


オオブチ タカノリ  
大淵 峰昇さん



## G ハンバーガー、コーヒー、ドリンク販売

STREET SPOT CAFE



耳が聞こえないハンディキャップを強みに社会に挑戦するのは、オーナーの吉田さん。学校ではカフェの経営をはじめ、コーヒーやケーキ・パン等を学び、卒業後は全国各地を回ってみたいという思いからキッチンカーでの販売をスタートしました。スペシャリティーコーヒー豆を使用したコーヒー、特製のタルタルとバルサミコソースがマッチしたオリジナルバーガーなどを販売しています。

OWNER



ヨシダ シゲキ  
吉田 茂樹さん



在校生考案  
メニューも  
あり！



学校法人 滋慶学園

福岡キャリナリー農業・食テクノロジー専門学校



学校HPへ