

～辻調理師専門学校東京／製菓応用技術マネジメント学科～  
菓子とパンを販売する製菓店舗型実習室  
「ATELIER TSUJI TOKYO」4月10日オープン！  
製造から販売まで学生が店舗を運営

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校東京（東京都小金井市、校長：百野浩史）は、2025年4月10日より、製菓応用技術マネジメント学科2年生による製菓店舗型実習室「ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ辻東京）」での生菓子・焼菓子・製パンの製造販売をスタートいたします。学生は材料の搬入から仕込み、製造、接客、販売、メニュー開発、運営まで、実際の製菓業界の現場と同じ体験を通して学びを深め、プロとして活躍できる基盤を築きます。「ATELIER TSUJI TOKYO」は授業カリキュラムに合わせて運営しますので、1日約50種400個程度の販売となりますが、4月スタートより学生の成長とともに商品クオリティはあがっていく計画で、特に後期には学生考案の菓子が並ぶ予定です。活きた経験を大切にしながら、お客様に愛される店舗運営を目指してまいります。



「ATELIER TSUJI TOKYO」店舗情報

- 【店舗名】 ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ辻 東京）  
【場所】 東京都小金井市貫井北町4-1-1（辻調理師専門学校東京内）  
【販売時間】 12:00～15:30  
【定休日】 不定休（学校の休校日、および授業カリキュラムに準ずる）  
【公式サイト】 [https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi\\_tokyo/atelier/](https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/atelier/)  
【お問合せ】 アトリエ辻東京 042-401-0455（販売時間内）



ATELIER TSUJI TOKYO

（ロゴのコンセプト） ATELIERのAを人のモチーフで表現。両手を上に広げ、「本物を探求する姿勢」をイメージし、学生が輝きを放っている姿を表しています。

<報道に関するお問合せ>

■辻調グループ広報担当：渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:[tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)