

調理師科
製菓衛生師科

同窓会《兵栄会》会報

Hyoei

No.31
2025.3



会長 谷口 幸一

Since 1946

第24回 兵栄会 総会 神仙閣神戸店にて開催

今回の会場は、1934年創業の老舗中華料理店、神仙閣神戸店です。
出席者は34名、2024年4月20日正午より第24回兵栄会総会が行われ、すべての議案について承認されました。
引き続き行われた懇親会は、どのテーブルでも会話が弾み、楽しい雰囲気。お料理も期待を裏切らない美味しさで、お腹いっぱいになり、大満足でした。

はずれなしお楽しみじゃんけん大会では、石川県金沢市でケーキ店【小さなケーキ屋 Chérie coco (シェリーココ)】をされている製菓衛生師科昼間部5期生 加田 和江さん(旧姓 濱出)のお店の焼き菓子セットや調理師科夜間部31期生 原 啓さんの手作りジャム、阪神戦のチケットなどの景品があり、兵栄会ならではの楽しく美味しい総会でした。



第25回 兵栄会総会開催について

日時

2025年4月19日(土)

12:00~14:00

場所

楠公会館 ~湊川神社~

JR神戸駅から北へ徒歩3分

阪急・阪神・山陽 高速神戸駅 下車すぐ

参加費

6,000円

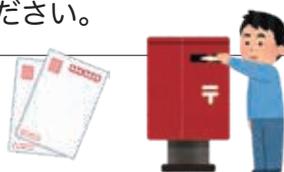
(お1人様7,700円のプラン お土産つき: 不足分は同窓会費にて負担)

総会のみ・懇親会のみのご出席はお断りさせていただきます。

3日前からキャンセル料を頂きますのでご了承ください。

2025年の行事予定は別紙に掲載しております。

ハガキにてお申し込みください。



参加申し込みは

同封のハガキ・メールで

3月21日(金) 必着締切

バスツアー 2024年6月2日(日)

(三ノ宮 出発 = 日本のへそ時計の丘散策・道の駅北はりまエコミュージアム = カフェメリーデイズにて昼食 = 足立醸造見学 = 道の駅山田錦の里 = 三ノ宮)



卒業生も
お手伝い

「カフェメリーデイズ」調理師科夜間部30期生 宮川 明日香さん ご夫婦で2022年オープン

●曲げわっぱ弁当は地元の材料や調味料をいかして丁寧に作られたお料理、特につくねが美味しいと思いました。バン格拉デシュご出身のご主人様のご自慢の播州百日どりの30種のスパイスカレーは絶品でした。また、お土産にケーキを配っていただき、家に帰ってからも楽しませていただきました。

●のどかな風景の中のランチ、美味しくいただきました。卒業生の方々がお手伝いに来られていたのが、とてもほっこりしました！足立醸造では日本で数軒しかないという木桶仕込

醤油の見学をして、後、お買い物を楽しみました！とても楽しい一日となりました♪ありがとうございました!!

●「スコール」を時折あびながらのバス旅行。愛情たっぷりのランチ。一度行きたかった「足立醸造」、生醤油ももろももとても美味しい。雨上がりの後「日本のへそ公園」新緑の中を散策、マイナスイオンをいっぱい浴びて気持ち良かったです。色々工夫してくださり、ありがとうございます。



牡蠣の養殖場見学バスツアー 2024年3月27日(水)

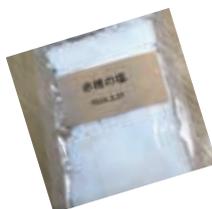


(三ノ宮 → 相生の養殖場見学 → 昼食(牡蠣小屋) → 赤穂化成にて(見学と塩づくり) → 三ノ宮)

船上で説明を聞き、水揚げしたばかりの牡蠣を試食しました。大粒で濃厚な牡蠣に感激!!

マルト水産さんでさらに詳しい説明とアヒージョなどを試食し昼食は牡蠣小屋で焼き牡蠣食べ放題。

午後から赤穂化成さんを見学し講義・見学・塩づくり、塩の食べ比べでは味の違いに驚き!!ました。



試食会

2025年1月25日(土) 元町 香港海鮮料理 和 にて実施



白魚に驚き

蒸し鶏最高

初めてのミル貝
おいしい!



元ポートピアホテル聚景園
料理長 岡本 和弘さん

香港で入手された調味料や安全な食材へのこだわりなどを伺い、大満足の試食会でした。贅沢なお料理を頂いた上、シェフの楽しい香港旅行のお話が聴けて元気が湧き、食後ものどが潤いたりもせず、心身共に元気になりました。先生や先輩と料理や食材について話ができるのは試食会の醍醐味だと思います。

今まで一番

えびはもちろん
ハナニラに感激



ミル貝→足赤えび→ふかひれ→アワビ・干貝柱→クエ→香住ガニ→マンゴープリンと高級食材続きに感激!!!

農園くらぶ

2024年4月～西宮鷲林寺高田ファームにて実施



2024年度は猛暑で夏野菜が悲鳴を上げていましたが、オクラと冬瓜は大量に収穫できました。



春の収穫

玉ねぎ・スナップエンドウ・そら豆・じゃがいも・レタス・ラディッシュ・にんにく



秋の収穫

落花生・さつま芋・冬瓜・ほうれん草



今年初挑戦!

マルチ栽培
じゃがいも・大浦ごぼう・人参・ほうれん草など

冬の収穫

蕪・大根・人参・キャベツ・ブロッコリー



夏の収穫

トマト・かぼちゃ・きゅうり・万願寺・ピーマン・オクラ・つるむらさき・大葉・バジル・ごぼう・なす

同期会の実施

調理師科昼間部 18期生同期会

32年ぶりの再会となりました!!



元町紅宝石(調理師科・栄養士科卒業生 李 順華さんの店)にて
2024年7月27日(土)実施

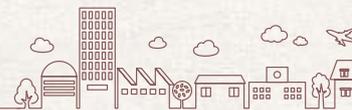
総会で深澤先生から「同窓会を開いてほしいなあ」との呟きから住所のわかる人に連絡をとり、9人集まりました。

再会してすぐに学生時代の思い出話に花が咲き、とても楽しい時間を過ごしました。

きのこ専門店 kinoko-Ten 樋口 さつき (旧姓 若本)



2024年オープンしたお店ご紹介



Petite amie et Coffre à jouet (プチタミエコップフルアジュエ)

2024年2月15日オープン

調理師科スペシャリストコース 7期生 今村 泰久

住所：愛知県名古屋千種区池下2丁目2-17 KAREN池下1F
ジャンル：フレンチ
電話：052-753-5833
営業時間：Open 18時、LO 20時、Close 23時
定休日：月曜日、隔週日曜日
完全予約制



まちのピザ屋 BET (ベット)

2024年5月9日オープン

調理師科スペシャリストコース 9期生 森田 航大

住所：兵庫県明石市西明石南町1-7-16
ジャンル：ピザ
電話：078-965-9947
営業時間：火・水・木 11:30~14:30 17:00~22:00
金・土 11:30~14:30 17:00~23:00
日 11:30~14:30
定休日：月曜日



Hoshigarasu (星硝子)

2024年7月12日オープン

調理師科夜間部 41期生 小林 奈由夏 (旧姓 砂川)

住所：兵庫県多可郡多可町中区鍛冶屋325-3
ジャンル：お惣菜・お弁当の受注発注
電話：090-1918-7078
営業日：水曜日のみ・午後からのお届けまたは引き取り
そのほかの曜日はまとまった注文
のみの受注発注
★お届けは多可町内のみ



編集 後記

本号より、兵栄会・栄泉会の同窓会会報を併せて送る事となりました。兵庫栄養専門学校卒業生の方々はどちらの同窓会行事にもご参加いただけます。卒業生同志の交流が広がれば幸いです。

2024年度は総会・試食会・バスツアーなどに新たな参加

者の方が増えてまいりました。ありがとうございました。

また同期会の実施報告もうれしい限りです。今後も同期会の実施などされましたら、お知らせください。

今後もより多くの方にご参加いただけるように実施をしていきますので、皆さまのご参加お待ちしております。

卒業生のサポートは
右記に行っています。

一般社団法人 兵庫栄養振興会

〒662-0911 兵庫県西宮市池田町9-7-215
TEL 0798-81-5616 FAX 0798-81-5617

