

お菓子の持つ”魔法の力”

癒される！

元気が出る！

笑顔になる！



一生の思い出
になる！

感動して
涙が出る！

そんなお菓子が作れるパティシエは
まさに**“魔法使い”**！！



あなたがお菓子を仕事にして誰かにそんな幸せを届けたいなら、
パティシエの持つ4つの魔法を習得しなければなりません。



パティシエが持つ 4つの魔法の力

- ① 味や食感を**思い通りにコントロール**する力
- ② どんな状況でも**同じ美味しさ**を再現する力
- ③ 失敗を**自分で解決**できる力
- ④ 素材を熟知し**新しいレシピ**を生み出す力

あなたは、この“**4つの魔法**”を
持っていますか？

もしまだなら、**必ず手に入れましょう！**

これから出会う**たくさんのお客様**に、幸せを届けるために。

そして、お客様の笑顔で、**あなた自身を**誰よりも幸せにするために。





”お菓子の魔法“が習得できる
世界で唯一の
オンライン資格講座

お菓子の魔法アカデミー



このコースで学ぶと・・・

プロでも習得に約10年かかる
”お菓子の魔法”を・・・

最短1ヶ月～習得！

オリジナルレシピが
作れるようになる！



このコースで学ぶと、こうなれる！

“お菓子の魔法” = **製菓理論 + 材料学**（プロの知識）を学ぶ！



- ✓ 自分で**失敗を解決**できるようになる！
- ✓ **毎回安定**したお菓子が作れるようになる！
- ✓ **オリジナルレシピ**を作れるようになる！

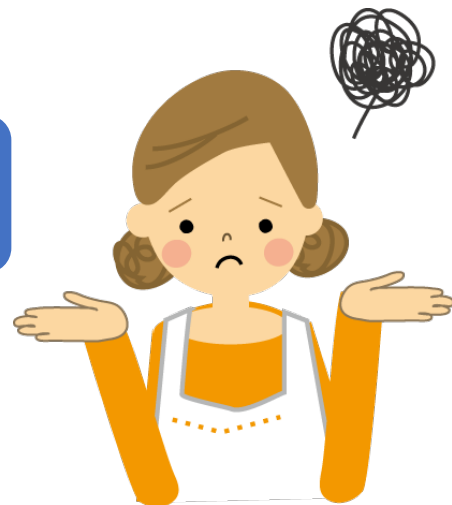


プロの知識を習得した証「**お菓子の魔法マイスター**」の
資格 & 認定証がもらえる！



有希乃に学べる
ラストチャンス!!

Before



- ✓ 失敗しても解決法がわからない
- ✓ お菓子の状態が毎回安定しない

✓ これでいいのか？自信がない

After

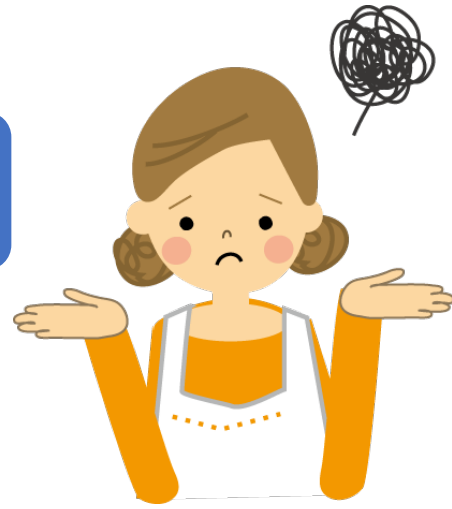


⇒ 自力で考えて**解決できる！**
状態が毎回**安定する！**

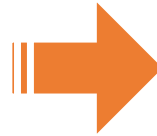
⇒ お金と時間の**ロスが減る！**

⇒ 解決できるから**自信がつく！**

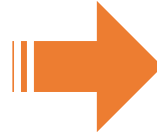
Before



✓ 生徒さんの質問に答えられない

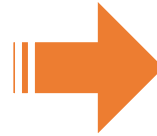


自分の知識で**答えられる**！



教え方上手な**人気講師に**！

✓ オリジナルレシピが作れない



自由自在に**アレンジできる**！



お店や教室の**メニューが無限大**に！

After



講義動画

あなたの「**一生の教科書**」としてずっと活用していただけるよう、講義動画は**無期限**でご視聴いただける形でお渡しします。

材料学 1

砂糖 (1:30)



- ・甘味以外の**重要な役割**
- ・砂糖が減ると**失敗**する理由
- ・白砂糖、**茶色い砂糖**、**ラカント**の違い etc.

材料学 2

粉類 (1:30)



- ・小麦粉と**米粉**の違い
- ・打ち粉 = **強力粉**の理由
- ・**グルテン**の役割 etc.

材料学 3

卵 (1:30)



- ・**卵黄**と**卵白**の特性の違い
- ・卵の**泡立ち**の原理
- ・プリンの**食感**をコントロールする方法 etc.

※ () 内は動画の長さの目安です

※ 内容は一部変更となる場合があります

材料学 4

乳製品 (2:00)



- ・クリームが**ボンボン**になる失敗原因
- ・バターと**オイル**の違い
- ・バターの**温度変化** etc.

材料学 5

その他の材料 (1:50)



- ・**チョコレート**の特性
- ・**凝固剤**の種類と特徴
- ・バニラビーンズ、**オイル**、**エッセンス**の違い etc.

焼成

焼成の法則 (2:30)



- ・**オーブン**の種類と違い
- ・焼き上がりの**見極め方**
- ・焼き加減の**調整方法** etc.

思考トレーニング

タルト (2:00)



- ・ **生地が固い**原因と対処法
- ・ **分離**の原因と対処法
- ・ **米粉**に変更できるか？
etc.

シュー生地 (1:00)



- ・ **シュー生地**の製菓理論
- ・ **膨らまない**原因と対処法
- ・ **米粉**に変更できるか？
etc.

オリジナル

オリジナルレシピの 考え方 (3:00)



- ・ レシピ作りの**プロセス**
- ・ 思い通りの味や食感を出す
プロの**アレンジ法則**
- ・ **オリジナリティ**の出し方
- ・ **一流の味**の出し方 etc.

最終課題は… あなただけの オリジナルレシピ作成

今回限り!!

有希乃があなたのレシピを添削！
良い点や改善点を個別にアドバイスします

最終課題に合格すると…

『お菓子の魔法マイスター』の資格と、「認定証」を発行！



※ 内容は一部変更となる場合があります

受講期間 & ご受講の流れ

【受講期間】 2025年7月1日～11月30日

最短
スケジュール

ゆったり
スケジュール

7月
第1～2週

7、8月

7月
第3週

9月

7月
第4週

10月

8月

11月

材料学1～5

焼成

- テキストを見ながら講義動画を視聴
→ ミニテストの回答 & 答え合わせで、習得度UP

思考力

トレーニング

- これまで学んだ知識を使って、テキストの穴埋めにチャレンジ
→ 講義動画を視聴、有希乃先生の解説を聞きながら答え合わせ

オリジナルレシピ
の考え方

- テキストを見ながら講義動画を視聴
→ 学んだ知識を元に、自分だけのオリジナルレシピを作成
(指定のフォーマットにレシピを書くだけなので、試作は必要ありません)

資格認定

- オリジナルレシピを提出、有希乃先生の添削を受ける
→ 受講期限内に合格すると「お菓子の魔法マイスター」の資格と認定証を発行

上記のスケジュールは一例ですので、11月までに終了できるようご自身のペースで進めてください

コース&料金

※ 上2つのコースは2024年開催分が最終のため
受付を終了しております

	料金	講義動画 (録画)	レシピ添削 & 資格認定	ライブ講義 勉強会 & 交流会	個別質問	レシピ発表会 & パーティー	Q&A 大辞典	0期生 勉強会動画	TEAMハッピー
TEAMハッピー コース	通常: 80万円 ↓↓ 55万円	○	○	○	○	○	○	○	○
マイスター取得 コース	通常: 40万円 ↓↓ 35万円	○	○	○	○	○	○	○	
セルフ学習 コース	通常: 20万円 ↓↓ 15万円	○	○						

今だけ
限定!!

<勉強会メンバー特典>

以前のセルフ学習コースにはなかった

- ・ オリジナルレシピ添削 & 資格認定
- ・ Zoom質問会 (10月開催予定)

をお付けします!!

今回の募集は
「セルフ学習コース」
のみ

Q：料金の支払い方法は何がありますか？分割払いは可能ですか？

A：お支払い方法は、銀行振込となります。分割払いをご希望の場合に限り、クレジット決済をお受けしますので、ご希望の方はお申込前にその旨をご連絡ください。

Q：メールやLINEで質問はできますか？

A：セルフ学習コースでは、個別の質問はできません。
サポートとしてZoom質問会を設けておりますので、質問会の中でご質問ください。

Q：Zoom質問会の日時はいつですか？アーカイブはもらえますか？欠席の場合質問はできますか？

A：10月開催予定で、日時は9月上旬までに、ご参加の皆さんへアンケートの上決定する予定です。
終了後にアーカイブをお渡し予定で、ご欠席の場合も事前にご質問を受け付けします。

Q：受講期間内に動画を見終わることができなかったり、オリジナルレシピが提出できなかった場合はどうなりますか？

A：2025年11月末までにオリジナルレシピが提出できなかった場合、
有希乃先生の添削を受け、資格認定を受けることはできなくなりますが、
動画は無期限で視聴可能ですので、ご自身で学び進めていただければ、製菓理論の修得は可能です。