



INFINI オーナーパティシエ 金井史章氏監修  
チームシェフパティシエ

# TEAM CHEF PÂTISSIER 誕生

山手調理製菓専門学校だけの贅沢な学び

～一流になるための、一流からの学び～

新世代のスイーツクリエイターを目指したいあなたのための特別な活動。

世の中のたくさんの人々をケーキで魅了する一流パティシエ金井氏から  
テクニック、発想力、哲学を学び、「パティシエ」として、「人」として一流を目指します。



## 金井史章



- 2009年 渡仏  
三ツ星レストラン「レストランギイ・サヴォアパリ」に入社。  
世界各国のセレブリティが訪れる同店で上質なデセールを学ぶ。  
一ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフパティシエ代理を兼務。
- 2010年 帰国
- 2011年 東京 青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエに就任  
共同著作に『デザート・バイブル』
- 2014年 「UN GRAIN」シェフパティシエ就任。
- 2020年 INFINI オーナーパティシエとしてオープン  
café INFINI TOKYO YAMANOTE オープン  
INFINI 松屋銀座店 オープン

YAMANOTEは、「食の世界で0を1にする力」を持ち備えたパティシエ・料理人を育成します。  
49%の仕事がAIに取って代わられる可能性があると言われています。  
しかし、人の心を動かす「創造性」や「独自性」が必要なクリエイティブな仕事は生き残ります。  
新時代のパティシエを目指すため、山手調理製菓専門学校 製菓総合本科限定のクラブ活動が始動しました。  
一流パティシエ EINFINI オーナーシェフ金井史章氏から直接学ぶ

(到達目標)

- ① 「レシピを学ぶ」から「お菓子を心理的、科学的根拠で学ぶ」視点を持つ
- ② 食材に対する深い知識と関心を持ち、生産者とともにサステイナブルな社会の実現を目指す
- ② ホスピタリティ、リーダーシップ、プレゼン能力を養い、人としての魅力を身につける
- ③ 高度な商品開発を行い、渋谷の人気エリアでショップを運営し、自分のスイーツを世に届ける

チームシェフパティシエは、部活動のため、活動は授業外で行います。  
(放課後、土日等) 追加の授業料は必要ありません。  
YAMANOTEは毎日つくる実習がある環境ですが、  
さらに技術、知識を身に付けたい人のために特別に提供する学びです。

新時代のスイーツクリエイターの条件

### 心理的根拠にアプローチ ～SCENT 香り～

人の記憶に最も残るのは「味」や「見た目」ではなく「香り」  
である心理的根拠を活かした食べたくなる商品をつくる



### お菓子を科学する ～TEXTURE 食感～

「ふわふわ」「サクサク」といった食感冷たい中に温かいソース  
といった温度差が口の中で調和を生み出し美味しさを引き立てる



### 食材に感謝を込める ～ORIGINE 産地へこだわり～

食材と向き合い情熱をもってケーキ作りに取り組むため、  
生産者の元へ訪問、食材への理解と、生産者への感謝は  
一流のパティシエの条件である



学校法人 村川学園 山手調理製菓専門学校

渋谷で調理と製菓 両方学べる

