

パティシエ館 新潟市中央区古町通6-976
☎ 025-365-1433

パティシエ学科

フードプロデュース専攻科

1F



5人の魅力に出会えるお店 “FLERIUR”

営業時間／11:00～売り切れ次第終了

テーマ 私たちの作ったお菓子で笑顔の花を咲かせます！ ケーキ・焼き菓子 各種200円～



1年間パティスリーの経営を行ってきたFLERIUR。集大成として3年間の技術を存分に発揮します。

2F



学生スイーツショップ＆ベーカリー “PETIT PAS”

営業時間／11:00～売り切れ次第終了

テーマ Merci beaucoup! 未来につながる小さな一歩！ありがとうをお菓子とパンにこめて♡

スイーツMENU

- ・ケーキ各種 350円
- ・焼き菓子 200円～

パンMENU

- ・ベグル、デニッシュ、クロワッサン各種
- ・自家製酵母パン
- ・プティパブレッド（食パン）など 150～300円



※写真はイメージです

3F

体験コーナー

時間／11:00～無くなり次第終了

テーマ 楽しくパティシエ体験！あなただけのオリジナルマカロンを作ろう♪

マカロンにオリジナルの絵を描いてクリームをサンド！あなただけのマカロンを作ってお持ち帰りしよう。この体験ができるのはこの感謝祭だけ！是非お気軽にお立ち寄りください。



3号館 新潟市中央区古町通3-560

☎ 025-226-3444

栄養士学科

フードプロデュース専攻科



Bakkaumeeee Deli 営業時間／11:00～売り切れ次第終了

テーマ 野菜×だし×栄養 野菜多めのだしの旨味が引き立つ4種類のNUTRITION DELIをお届け

- 販売MENU
- ・栄養満点お弁当 4種類 800円
 - ・栄養たっぷりお惣菜各種 200円～

体験コーナー

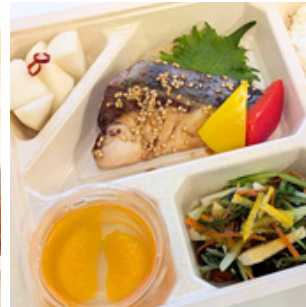
目指せ栄養バランスマスター

LET'S 栄養体験！

- 日頃の食事バランスをリサーチ＆チェックしてみよう -
SATシステムをしようした食事チェックとミニ相談コーナー



野菜たっぷり中華弁当 800円



トリプル出汁の和風弁当 800円



文部科学省認定 職業実践専門課程
厚生労働大臣指定 調理師・製菓衛生師・栄養士 養成施設

国際調理製菓専門学校



0120-210-673

We Have Dreams.
NSGカレッジリーグ

〒951-8063 新潟市中央区古町通 6-953-1 / FAX 025-210-8806 / URL https://www.food-673.jp / E-mail food@nsg.gr.jp



20th ANNIVERSARY

入場
無料
入退場自由

Food 2026

大感謝祭

国際調理製菓専門学校

2/7 (土) ・ 8 (日)

11:00-16:00



SNSで最新情報を配信！



Instagram



公式LINE

4会場でお待ちしております！

本館

学生レストラン・学生カフェ
お弁当販売・パネル展示

パティシエ館

スイーツ・パン販売
体験コーナー

3号館

お弁当・お惣菜販売
体験コーナー

にいがた食の陣

店舗出店
(テイクアウト販売)



ご来場の際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

本館 新潟市中央区古町通 6-953-1

☎ 0120-210-673

1F



学生カフェ Cafe Pallet

カフェ学科

営業時間【ランチ】12:00～14:00(L.O13:30)【カフェ】14:00～16:00(L.O15:30)

テーマ 「わくわく」を料理で届けます！ 写真を撮りたくなる盛り付け、メニュー、空間。カフェ料理は「自分らしさ」を表現できる場所として、毎日をワクワクさせてくれます。

ランチメニュー

- ・ハンバーグと彩り野菜の焼きカレー
- ・ビーフシチューオムライス

各850円

カフェメニュー

- ・苺のロールケーキ 300円
- ・キャラメルバナナのミルクレープ 300円
- ・チョコとラズベリーのムースケーキ 350円

テイクアウトメニュー

- ・バターシイラカレー 500円
- ・その他スイーツやドリンクもご用意！

※12:00～売り切れ次第終了



※実物は写真と異なる場合がございます。

8F



学生レストラン Food Chef

シェフ学科

営業時間 1部：11:00～12:45 2部：13:00～14:45 売り切れ次第終了

テーマ 「料理で世界を繋ぐ」

料理は国境を越えて心に温もりと感動を届けてくれます。そんなコース料理を提供させていただきます。

2月7日(土)



SESSION MENU FRENCH CHINESE

(中国料理・フランス料理折衷コース)

(1部50食 2部50食)

- 左上から
- ・五目フカヒレスープ
 - ・チョコレートのテリーヌとカッサータ盛り合わせ
 - ・鴨肉のロティオレンジソース
 - ・福建炒飯(五目あんかけ炒飯)
 - ・豚肉の香味ソース
 - ・チャーシュー、ブチトマトの杏露酒漬け、クラゲ
 - ・ホタテとイカの葱ソースがけ

2,000円

※整理券を配布いたします。
1部：10:30～目途 2部：12:30目途
お手数ではございますが、お並びいただけますようお願いいたします。

2月8日(日)



SESSION MENU ITALIAN JAPANESE

(イタリア料理・日本料理折衷コース)

(1部50食 2部50食)

- 左上から
- ・グーラッシュ(牛スネ肉の赤ワイン煮込み)
 - ・温かいチョコレートフォンダンデザート
 - ・季節の前菜
 - ・彩りお寿司の盛り合わせ
 - ・蓋物 真鯛炊き合わせ

2,000円

2F



松花堂弁当の販売 753(なごみ)

調理師学科

営業時間/11:30～売り切れ次第終了

テーマ 今日を彩るひと口と！ひと笑い！

美しい料理とうまい笑顔で勝負！

1年間の集大成 松花堂弁当 1,700円

メニュー

鴨コース煮・鶏の鉄焼き・鮭の柚子庵焼き・蟹しんじょ・大根のこがらみ・ほうれん草胡麻和え・胡瓜とホタルイカの酢物・紫芋とクリームチーズのサラダ・一口稲荷茶巾寿司・胡麻豆腐・だし巻き玉子・酢豚・春巻き・白身魚のスパイス・海老チリ等…

購入者限定！
おたのしみ抽選会

学生の地元愛を感じる
パネル展示

小学生以下30名限定
ガラポン抽選会

テイクアウト販売
お一人様2個まで



※実物は写真と異なる場合がございます。

特別出店 (株)伊彌彦

Foodと連携している弥彦村産のこだわりの商品を販売します



皇室献上！弥彦村内
で特別に栽培された
コシヒカリ

伊彌彦米 2kg



こだわり製法！
伊彌彦醤油
200ml/500ml/1.8L
その他
出汁醤油・しいたけ・
いちご・小麦などの特
産品をご用意します

古町ルフル広場前



健康調理学科

新潟市で開催される
新潟の食文化をテーマとした大規模な食のイベント！
FOODは開校以来毎年参加しています！

にいがた食の陣 当日座に出店 11:00～売り切れ次第終了

新潟県産の食材を使ったオリジナルメニューを販売します！



あんこうスープ～中華風～ 400円



3種竜田揚げ弁当 700円



苺ざんまいムース 300円



南蛮エビティヤー 350円



れんこん入りひじき煮 300円

新潟市のあんこう、南蛮エビ、
苺、れんこん、小松菜を
使用したメニュー！
地元食材のPRにつなげます！

感謝祭とあわせてぜひお立ち寄りください！