

1F



5人の魅力に会えるお店 “FLEURI”

フルリール 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FLEURI。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步！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～



※写真はイメージです

パンMENU

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

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つ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 野菜多めとだしの旨味が引き立つ4種類のNUTRITION DELIをお届け

- ・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



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



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



FOLLOW ME



Instagram



公式LINE

4会場で お待ちしています！

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)

↑東中通

Food 本館

古町通6番町

JTB

Food パティシエ館

中郵便局

東堀通

西堀通

新潟市役所
ルフル

NEXT21

ご来場の際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

1F



学生カフェ Cafe Pallet

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
- チョコピラズベリーのムースケーキ 350円

ティクアウトメニュー

- バターシライカレー 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

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)
- 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、プチトマトの杏露酒漬け、クラゲ
 - ホタテとイカの葱ソースかけ
- 2,000円

2月8日(日)



SESSION MENU ITALIAN JAPANESE

- (イタリア料理・日本料理折衷コース)
- 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 どうまい笑顔で勝負！

1年間の集大成 松花堂弁当 1,700円

メニュー

鴨ロース煮・鶏の鉗焼き・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・一口稻荷茶巾寿司・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…



※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

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

ティクアウト販売
お一人様2個まで

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！

古町ルフル広場前



健康調理学科

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



南蛮エビティーや 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！