

琉球調理製菓専門学校

調理専門士科 2年 調理師科 1年 製菓製パン専門士科 2年

琉球調理製菓専門学校 OPEN CAMPUS

2026年

4/18± 5/9± 5/23± 6/13± 7/11± 7/25±

2027年

8/5水 8/19水 10/3± 11/14± 12/12± 2/20± **要予約**

時間 / 10:30~13:30 内容 / 学校説明、体験実習、試食・相談会

オープンキャンパスのご予約/お問合せ

TEL. 098-970-4950

FAX. 098-970-4951

〒901-2102 沖縄県浦添市前田3丁目15番3号
琉調の最新情報をチェックしよう!

琉球調理製菓専門学校 検索
<https://minor-gakuen.ac.jp/ryucho/>

携帯から二次元コードで



学習環境が充実!

交通の便が良く、学生専用駐車場を完備!
モノレール「てだこ浦西駅」より徒歩5分!
最新の設備、充実した環境で
調理・製菓製パンの技術が学べます。
琉調で楽しいキャンパスライフを送ろう!

綺麗な校舎!



Ryucha 設備環境

食の学びに適した最新設備を完備

充実した設備!



Wifi完備!



ご挨拶



理事長 川満 翔太

本校は、昭和50年に厚生労働大臣より調理師養成施設として認可され、以降多くの実績を有しています。令和5年4月には発展著しいてだこ浦西駅近くに移転し、新校舎・新設備で充実した教育環境を整えました。「調理師科」・「調理専門士科」・「製菓製パン専門士科」それぞれの学科の講師陣には県内一流ホテルの料理長等をお招きし、実習指導にあたって頂いています。最前線で活躍するプロの方々から最新の技術や情報を得る事ができます。また、本校常勤講師陣が技術習得、学校生活及び就職活動等丁寧にサポート致します。複雑且つ高速で変化する世の中において、本校で沢山のひと々と出会い、交流を深め、社会に貢献するプロの調理師・製菓衛生師として立派に成長し、厳しい時代を生き抜く意欲と資質能力を備えることができるよう、学校全体で支援を続けてまいります。



校長 大山 勝

本校教職員はみなさんの学ぶ意欲を心から応援しています。特色として、学生と教職員との距離が近く、学生が途中で挫折することがないようにワンチームとなって実技指導はもちろん生活指導にも精一杯取り組んでいます。また本校は、学生が将来の夢に向かって学べる環境づくりを大切にしています。学生が技術研鑽に専念できるよう、充実した講師陣による指導、最新設備が揃う実習室、通学の不安を解消する全学生分の専用駐車場を完備しております。琉調の優れた環境の中で、豊かな感性と確かな腕を磨いてください。琉球調理製菓専門学校から、次代の職を担う多くのプロフェッショナルが育つことを期待しています。

目指せ、食のプロ!!

第一線で活躍する、シェフ・パティシエが直接指導!!

“食”の現場を熟知したプロが一人ひとりを導きます。

調理師・パティシエを目指すみなさん、琉調で「食」のプロへと一歩踏み出しましょう。

調理師科 1年

調理専門士科 2年

製菓製パン専門士科 2年

menu

調理専門士科・調理師科	05-14
製菓製パン専門士科	15-22
スクールライフサポート・就職先情報	23-24
活躍する卒業生	25-26
年間カレンダー	27-28
Welcome! オープンキャンパス	29-30



Cooking Course

調理専門士科 2年制

調理師科 1年制

- 日本料理
- 西洋料理
- 中国料理
- 琉球料理
- 製菓



技術・就職をサポートします!



安里 剛
調理実習
調理専門士科・調理師科主任(専任)
[主な資格] 専門調理師・
介護食士准指導員



宮川 典子
食品と栄養の特性/
調理理論と食文化概論
調理専門士科・調理師科(専任)
[主な資格] 専門調理師・
管理栄養士・介護食指導員



金城 桐子
総合調理実習
調理専門士科・調理師科(専任)
[主な資格] 専門調理師・栄養士・
琉球料理伝承人・介護食指導員



鈴木 昭
実習助手(専任)
[主な資格] 専門調理師・
食育インストラクター・介護食指導員



与那嶺 ゆい
実習助手(専任)
[主な資格] 調理師
食育インストラクター

現場のプロが直接指導! 実習中心で調理力を身につける



玉城 哲
[日本料理/総合調理実習]
Okinawa EXES Naha
調理部



上原 功
[日本料理]
ホテルコレクティブ
日本料理科長



秋吉 実
[日本料理]
ユインチホテル南城
料飲統括総料理長



平良 清徳
[西洋料理]
ホテルコレクティブ
西洋料理総料理長



喜屋武 直彦
[西洋料理]
ホテルJALシティ那覇
総料理長 兼 料飲部長



名嘉 剛志
[中国料理]
株式会社かりゆし
KARIYUSHI HOTELS 取締役
中国料理 総料理長
調理部統括



嘉陽田 翔伍
[中国料理]
ホテルゆがふいんおきなわ
心彩身 料理長



當山 翔太
[中国料理]
株式会社
ロワジュールホテル那覇
調理部 中華副料理長



仲村 公子
[琉球料理]
琉球料理伝承人



野上 隆
[製菓]
ザ・フセナテラス
シェフ・パティシエ



加藤 智彦
[製菓]
パティスリー アグリウム
キャトルセゾン オーナー
沖縄県菓子協会 理事

教科科目講師陣「調理師・社会人としての知識習得を目指します」

- 大城 時枝 [食生活と健康] 獣医師 笠原 寛子 [食生活と健康・調理理論と食文化概論] 管理栄養士 兼本 玲子 [食品と栄養の特性] 教育学修士
 宮國 直美 [食品の安全と衛生] 管理栄養士 屋比久 善昭 [食品の安全と衛生] QSC サポート代表 根川 文枝 [調理理論と食文化概論] 栄養教諭
 中山 智子 [総合調理実習] サービス接客検定1級 蔵岡 伸治 [総合調理実習] 株式会社ワイズリゾート沖縄 専務取締役

取得できる免許・資格

	調理専門士科	調理師科
■ 調理師免許	●	●
■ 専門調理師受験資格	●	●
■ 食育インストラクター*	●	●
■ 介護食士3級*	●	●
■ 料理技術検定上級*	●	●
■ 食品衛生責任者	●	●
■ 専門士	●	●

- 食品技術管理専門士
- 調理師養成施設助手
- サービス接客検定3級*
- 沖縄食材スペシャリスト*

*目標とする資格

目指せる仕事

- ホテルシェフ
- レストランシェフ
- 学校・老健施設給食調理師など



5つのジャンルを
楽しく学ぶ!

中国料理 素材と炎を巧みに操る技術を学ぶ



中国料理の特色や歴史から、実際の調理まで様々な技術を習得します。下味のつけ方やだしのとり方、鶏や海老などの食材の扱い方、肉まんの包み方などが幅広く身につきます。



琉球料理 受け継がれる長寿の源を再発見



沖縄の伝統文化を知り、継承することを目的としています。島の食材を活かした庶民料理から、行事食や宮廷料理といったおもてなし料理まで、様々な沖縄の味を学びます。



日本料理 繊細な技と和のセンスを磨く



日本料理は、素材のうまみを引き出すだけでなく、四季を感じさせる器や盛り付けのセンスも重要です。包丁の研ぎ方から寿司の握り方まで、基本からしっかりと学びます。

西洋料理 世界の食文化を考え創造する



家庭料理からフルコースまで、世界中の料理を学びます。ソースやドレッシングの作り方、食材の切り方、肉の扱い方といった基本を習得し、料理を創造的に表現します。

製菓 幅広く学び食を究める



さらに幅広く料理の世界を知るために、製菓の基本をしっかりと学びます。ムースやアングレーズソースの作り方、ジェノワーズの基本、パンの成形などを多岐にわたって習得します。

さらに! **総合調理実習**

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇及び原価計算、フードビジネスなどと集団調理の基本技術を学び、食事に関する知識・技術を総合的に習得します。





調理専門士科

2年制

3つのPoint!

技術をじっくり学ぶ2年間!

Point
1

実習中心の
カリキュラムで、
調理の基礎から
応用まで専門的に
しっかり学ぶ!

Point
2

現場を体験する
校外実習を実施!
(1年次 1回)
(2年次 1回)

Point
3

様々な
資格取得を
目指す!

調理専門士科 (2年制課程)

実践的な授業で調理の基礎と高度な調理力を身につけます。座学で幅広い知識を学び、即戦力として活躍できる食のプロを目指します。

2年間の流れ

じっくりと調理の基礎を身につける

**基礎
実習**

包丁の研ぎ方、食材の取扱いなど調理全般の基礎的な技術を身につけます。

- ▶ 個人作品展
- ▶ グループ作品展
- ▶ 校外実習
- ▶ 集団調理実習

1年次

学びを極め即戦力で現場へ

**専門
実習**

1年次に身につけた調理テクニックを駆使して高スキルのメニュー実習、オリジナル料理の開発等にも取り組んでいきます。

- ▶ グループ作品展
 - ▶ 校外実習
 - ▶ 研修旅行
 - ▶ 卒業記念ビュッフェ
- ※研修旅行は希望者のみとなります。

2年次

充実したカリキュラム! 2年間の総実習時間数 1000時間以上!

※特別授業など含む
毎日の積み重ねが確かな技術として身に付きます

| 調理専門士科 時間割例 : 2年次 |

時間	月	火	水	木	金
8:50~9:00	HR				
1 9:00~9:50	食品と栄養の 特性	アレルギー食 実習	西洋料理 実習	ハラル 講座	フード ビジネス
2 10:00~10:50					
3 11:00~11:50					
昼休み 11:50~12:50	ランチタイム				
4 12:50~13:40	外国語 講座	日本料理 実習	サービス 接遇	琉球料理 実習	中国料理 実習
5 13:50~14:40					
6 14:50~15:40					
15:40~	HR・掃除				
放課後	自主練習				

主な カリキュラム

食生活と健康/食品と栄養の特性/食品の安全と衛生/調理理論と食文化概論/総合調理実習/調理実習(日本料理・西洋料理・中国料理・琉球料理・製菓)/校外実習(インターンシップ研修)/アレルギー/ハラル/ヴィーガン/スポーツ栄養/外国語/カービング/介護食/テーブルコーディネート/サービス接遇 など

在校生インタビュー Interview

美味しい料理を作りたい!

琉調を選んだきっかけは、美味しい料理を作りたいという思いからでした。オープンキャンパスで先生や先輩と話して楽しい学校生活が送れそうだと印象に残ったこと、それから、調理と製菓の資格が取得できるWライセンスに興味がある為、両方の知識と技術が学べる琉調を選びました。入学して良かったことは、様々なジャンルの料理を満遍なく学べて、作れる料理の幅が広がったこと。また、一流の技術を目の前で体感できる特別授業には、良い刺激を受けています。具体的な夢は決まっていますが、自分の店を出したいと思っているので、プロの調理師になるためのスキルを磨き続けます!

調理専門士科 1年
池原 龍輝さん
[中部商業高校出身]



夢は総料理長になること!

小さい頃に母の手伝いで料理をしたことが楽しくて、調理に興味を持ちはじめました。学校選びで迷っている際に、最新の設備が整った綺麗な校舎で学べるという点が決め手となって入学を決めました。試験や作品展は大変ですが、自分の実力を知る良い機会となり、やりがいを感じました。琉調では、知識や技術が豊富で現場を熟知した食のプロの先生たちから教えてもらえる為、日々色々な角度から調理を学ぶことができている。年間を通して行事が盛り沢山なので充実した学校生活を送っています。将来の夢は、西洋料理の総料理長になることです!

調理専門士科 1年
崎浜 澄碧さん
[名護商工高校出身]

Ryuchu Interview

Interview



調理師科

※厚生労働省「専門実践教育訓練給付制度」

1年制

3つのPoint!

1年間で調理師免許を取得!

Point
1

調理に必要な
技術・知識を
最短で習得!

Point
2

すぐに現場で
働きたい人に
オススメ!

Point
3

しっかり
資格の取得を
目指す!



1年間の流れ

基礎 実習

包丁の研ぎ方、食材の取扱いなど調理全般の基礎的な技術を身につけます。

- ▶ 集団調理実習
- ▶ 校外実習

前期(4月~9月)

専門 実習

前期で身につけた調理テクニックを駆使して高スキルのメニュー実習、オリジナル料理の開発等にも取り組みます。

- ▶ 集団調理実習
- ▶ 個人作品展
- ▶ グループ作品展
- ▶ 卒業記念ビュッフェ

後期(10月~3月)

社会人のキャリアアップを支援!

厚生労働省

「専門実践教育訓練給付金」

一定の受給要件を満たす方が、厚生労働大臣の指定を受けた教育訓練を受講・修了した場合に、その費用の一部が教育訓練給付金として支給される制度。

最大56万円給付

※詳しくは、最寄りのハローワークでご確認ください。

社会人も楽しく学んでいます! /



調理師科
譜久島 愛鈴さん
[社会人入学]

調理師科は、1年という短い期間で学ぶため授業が詰め詰めで大変ですが、学びのすべてが濃密でした。和・洋・中・琉球料理と幅広く学べて、大会に出場する機会があり、金賞を取ることができたことは自分にとって貴重な経験になりました。たくさん楽しいこともある分、時間に追われることもありますが、それすらも楽しみながら学校生活を充実させて下さい!

充実したカリキュラム!

1年間の総実習時間数 約400時間以上!

※特別授業など含む

調理師科 時間割例

時間	月	火	水	木	金
8:50~9:00	HR				
1 9:00~9:50	調理理論と 食文化概論	日本料理 実習	食品の 安全と衛生	琉球料理 実習	総合調理実習 接客サービス
2 10:00~10:50					
3 11:00~11:50					
昼休み 11:50~12:50	ランチタイム				
4 12:50~13:40	総合調理実習 フードビジネス	食品と栄養の 特性	中国料理 実習	食生活と 健康	西洋料理 実習
5 13:50~14:40					
6 14:50~15:40					
15:40~	HR・掃除				
放課後	自主練習				

主な カリキュラム

食生活と健康/食品と栄養の特性/食品の安全と衛生/調理理論と食文化概論/総合調理実習/調理実習(日本料理・西洋料理・中国料理・琉球料理・製菓)/校外実習(インターンシップ研修)/介護食実習 など

在校生インタビュー Interview

きっかけは母でした

調理の道を選んだのは、作るのが好きということ、定食屋を営んでいる母の姿がきっかけです。学費の都合で2年制に通うのが難しく、それでも調理師を目指すために選んだのが琉球でした。1年制課程で授業や実習、イベントがびっしり詰まっていた大変ですが、日々知識が広がり、技術も確実に吸収できていると自分の成長を実感しています。4人1組で協力して実習を行うため、協調性が身に付き、楽しい仲間たちと学べたことが琉球に入校して良かったこと。母のような料理人になり、沖縄で温泉旅館を立ち上げたいです!

調理師科
山城 結真琉さん
[中部農林高校出身]



琉球料理の魅力を 伝えられる人になります

琉球料理の実習が多く、毎年幅広い世代の社会人が入学していて不安なくクラスに馴染めそうだなと思い琉球を選びました。入学して良かったことは、先生方の指導やサポートが手厚いこと。様々な年齢の多様な価値観を持ったクラスメイトがいるので、実習の際は料理の精度を高く上げる事に難しさを感じました。声を掛け合う大切さを学び、現在では皆で協力し合って楽しく調理実習に取り組むことができています。卒業後は琉球料理専門店に働いて技術を磨き、郷土料理の魅力を伝えられる人になりたいです。いつか講師として琉球に戻って来て指導できる人材になれるよう頑張ります。

調理師科
又吉 智尋さん
[社会人入学]

Ryucha Interview

Interview

知見を広める 特別授業

充実した!

特別授業

様々な食に関する知識を豊富に学ぶため、特別授業を行なっています。活躍されている食のプロをお招きし、一流の技術を目の前で体感します。

【ふぐ処理技術講習】

カヌチャベイホテル&ヴィラズ 副社長 中村英一郎氏 特別授業



■ イタリア料理講習会 ■ 日本料理特別授業 ■ 社会見学 など

【リゾートトラスト株式会社 特別講習会】

「リゾートトラスト株式会社」で活躍する本校卒業生による特別授業



スペシャル授業

食の多様化に対応したスペシャル授業を実施。

【テーブルコーディネート】



【カービング※和・洋・中】



【氷彫刻】



【テーブルマナー】



■ アレルギー食実習 ■ アスリート食 ■ HACCP ■ 英語 ■ 中国茶講座 ■ コーヒー講座 など

校外実習

プロの技に触れ、調理の現場を体験する校外実習。現場体験を通し、自己理解と職業意識の向上を図ることを目的としています。普段の授業とは違った発見もあり、自分に合う就職先を確かめ、内定へと繋がる絶好のチャンスでもあります。



実習で学んだ知識・技術を確認、披露する 個人作品展・卒業記念ビュッフェ

個人作品展やグループ作品展など、自分たちで考えながら行う授業が多いのも、琉調の特徴!

個人作品展

各部門に分かれて行われます。レシピの作成・原価計算から仕上げまで、自分で考え取り組む作品展。



個人作品展の流れ

レシピの作成
(原価計算)

試作

本番
時間内に調理・盛り付け

審査
講師が味・盛り付け
などを審査

グループ作品展

グループで取り組む作品展。グループごとに作品のテーマを決め、メイン食材他、指定の沖縄食材をすべて使い、時間内に完成を目指します。各グループでレシピ作成から調理まで取り組むことにより、グループの協力体制と自主性を身につけます。



卒業記念ビュッフェ

家族をお招きして行われる、卒業記念ビュッフェ。琉調で学んだ成果を披露する大切なイベント!



学生の活躍

3年連続金賞受賞!

沖縄県調理技能競技大会

「第37回沖縄県調理技能競技大会」学生部門にて諸久島 愛鈴さんが「金賞」を受賞!!



Confectionery Course

製菓製パン専門士科 2年制

洋菓子

和菓子

製パン

琉球菓子



取得できる免許・資格

- 製菓衛生師受験資格 ※在学中に受験
- 専門士
- 2級洋菓子製造技能士受験資格
- 2級和菓子製造技能士受験資格
- 2級パン製造技能士受験資格

- カフェクリエーター 3級※
- カフェクリエーター 2級※

※目標とする資格

目指せる仕事

- パティシエ
- 和菓子職人
- パン職人
- カフェスタッフ
- 食品開発 など

Confectionery Course

技術・就職をサポートします！



洋菓子実習
製菓製パン専門士科（専任）
下田 一磨

向上心や挑戦の気持ちを忘れない事。身近な目標を立て、一つずつ達成する事が上達への近道となります。同じ志を持つ仲間と共に夢への第一歩を踏み出しましょう！

関東のホテル等でパティシエとして15年勤務



製菓理論・洋菓子
製菓製パン専門士科（専任）
稲井 裕也

パティシエールへの一步、目標への一步と一緒に進めましょう。製菓製パンの「なぜ？」を学び、習得する2年間。口福を感じ、共有する日々から始まり、提供できる人になりましょう！！

主な資格・製菓衛生師・管理栄養士・調理師
・家庭科教諭免許



実習助手（専任）
村吉 ちさと

座学・実習の中で、疑問に思った事や分からない事は、講師の先生方に積極的に聞きましょう。実習では皆さんと一番関わる存在なので、皆さんの力になれるようサポートしていきます。一緒に頑張りましょう！

主な資格・製菓衛生師・調理師免許
・2級パン製造技能士・2級洋菓子製造技能士

“食”の現場を熟知したプロが直接指導！



下地 玄旬
[和菓子/琉球菓子]
御菓子処 末廣 代表



知念 秀和
[和菓子/琉球菓子]
(株)首里知念製菓 代表取締役



金城 香鈴
[和菓子/琉球菓子]
(株)首里知念製菓



諸見 晃
[洋菓子]
パティスリーモロミ代表
沖縄県洋菓子協会 会長



加藤 智彦
[洋菓子]
パティスリー アグリウム
キャトルセゾン オーナー
沖縄県洋菓子協会 理事



森田 五月
[洋菓子]
株式会社エーデルワイス沖縄
製造部 生産課 係長



仲真 良河
[洋菓子]
(株)ル・パティシエ・ジョーギ
シェフ



小林 丈洋
[洋菓子]
ヒルトン沖縄北谷リゾート
ペストリーシェフ



金城 伸治
[製パン]
金城ベーカリー代表



高江洲 昌己
[製パン]
ロワジュールホテル那覇
料飲部 調理グループ
ベーカリー 料理長



横田 雄輔
[製パン]
沖縄製粉株式会社

教科科目講師陣「安定した味と技を支える理論を教えます」

山内 都子 [食品学] 栄養士・調理師 玉那覇 康二 [食品衛生学] 薬剤師
新垣 弘美 [栄養学] 管理栄養士 下地 玄洋 [製菓理論/和菓子] 製菓衛生師



4つのジャンルを
楽しく学ぶ!

製パン 世界のパンを学ぶ



パンの仕込みから焼き上げまでの手順を知ることができます。生き物のように呼吸する繊細な生地をこね、食パン、菓子パン、ベーグルなどに応用できるまでの作業を学びます。



琉球菓子 琉球の伝統文化を学び、受け継ぐ



中国の影響を色濃く受けて発展してきた沖縄独自の菓子。ちんすこう、ちんびん、サーターアンダギー、花ボーロといった伝統的なお菓子の基本的な作り方を学びます。



洋菓子 お菓子づくりの「幸せ」を学ぶ



洋菓子づくりの基本を学びます。道具の使い方や計量方法から、各種ケーキやタルトなどの生地の作り方、クリームの製法に至るまで、おいしさの仕組みを習得します。



和菓子 和の感性を豊かに表現する



まんじゅう、羊羹、焼き菓子など、季節によってその姿を変える和菓子。原材料や製法を理解し、細やかな技術の基本を学ぶことで、オリジナルにアレンジできるよう習得します。



2年次はさらにステップアップ!!

アメ細工

2年次には、プロのパティシエに不可欠な重要スキルであるアメ細工の授業を実施。アメの煮詰め等基本的な事から、リボン・スフレ・バラの作り方の技術、基礎を学びます。



カフェクリエーター

カフェクリエーター資格取得のためのカフェ講座は、カフェフード、カフェドリンク、カフェデザインやラッピングを学びます。
【目指す資格】カフェクリエーター3級、カフェクリエーター2級



製菓製パン専門士科

2年制

3つのPoint!

技術をじっくり学ぶ2年間!
自分の夢に向かって邁進

Point
1

実習中心の
カリキュラムで、
製菓・製パンの
基礎をしっかりと
習得!

Point
2

現場を体験する
校外実習を実施!
(1年次 1回)
(2年次 1回)

Point
3

在学中に
「製菓衛生師」の
資格取得を
目指す!

製菓製パン専門士科 (2年制課程)

在学中に製菓衛生師免許(国家資格)の取得を目指します。1年次に受験に必要な科目を履修し、2年次に国家試験に挑戦!免許が取得できるようしっかりサポートします。

2年間の流れ

もの作りの楽しさを知る

**基礎
実習**

製菓・製パンの基礎的な動作と作り方を
学びます。

- ▶ 販売実習
- ▶ 商品開発(グループ作品展)
- ▶ 校外実習
- ▶ 特別授業

1年次

実践的な実習

**専門
実習**

基礎をベースに、オリジナルの製菓・製パン
作りや専門的な商品作りにつなげてい
きます。

- ▶ 販売実習
 - ▶ 研修旅行
 - ▶ 校外実習
 - ▶ 卒業記念ビュッフェ
 - ▶ 個人作品展
- ※研修旅行は希望者のみとなります。

2年次

充実したカリキュラム!

2年間の総実習時間数 1,000時間以上! ※特別授業など含む

毎日の積み重ねが確かな技術として身に付きます

| 製菓製パン専門士科 時間割例: 1年次 |

時間	月	火	水	木	金
8:50~9:00	HR				
1 9:00~9:50	✎	🥄	🥄	✎	🥄
2 10:00~10:50	食品衛生学	洋菓子実習	製パン実習	製菓理論 (製パン)	製パン実習
3 11:00~11:50	ランチタイム				
昼休み	ランチタイム				
4 12:50~13:40	🥄	✎	✎	✎	🥄
5 13:50~14:40	洋菓子実習	公衆衛生学	食品学	食品衛生学	製パン実習
6 14:50~15:40	HR・掃除				
15:40~	自主練習				
放課後	自主練習				

主な カリキュラム

衛生法規/公衆衛生学/食品学/食品衛生学/栄養学/社会学/製菓実習(洋菓子実習・和菓子実習・製パン実習・琉球菓子実習)/製菓理論/校外実習(インターンシップ研修)/マジパン細工/ラッピング/商品開発(グループ作品展)/カフェ講座(カフェドリンク・カフェフード実習・マーケティング・デザイン)など

在校生インタビュー Interview

お菓子屋さんを経営したい!

琉調のオススメポイントは、先生との距離が近く気軽に相談しやすいこと、洋菓子・和菓子・製パン全ジャンルしっかり教わることができること!パン販売実習で副料理長を務め、クラスの皆に指示をしたり、お客様目線での販売を考えたりすることに苦戦しましたが、人をまとめることや接客、パン作り以外の学びを得た貴重な経験になりました。製菓の道を目指すようになったのは、ケーキを買いに行った時に惹かれた店員さんの優しい笑顔や雰囲気。将来は、味だけでなく、接客サービスや雰囲気づくりにこだわったお菓子屋さんを経営できるよう頑張ります!

製菓製パン専門士科 1年
愛甲 桃花さん
[沖縄水産高校出身]

記憶に残った 学園祭みたいなパン販売

小学生の時に作ったガトーショコラを色々な人に美味しいと言われてもらったことがきっかけでお菓子作りにハマっていきました。パティシエを目指すために琉調への入学を決意。一番の決め手は、オープンキャンパスに参加して学校の雰囲気や自分に合っていると感じたからです。学校生活での思い出は、みんなで協力した学園祭みたいに楽しかったパン販売。パンを作るだけではなく、お客様に満足してもらえるようチームで連携を取り合いました。校外実習が大変でしたが、普段の実習とは異なり、プロの現場を体感することができた為、学びが多く自分の身になったと強く実感しています。

製菓製パン専門士科 1年
新崎 英琉さん
[中部商業高校出身]

Ryuchō Interview

Interview

知見を広める 特別授業

特別講師による卓越した技術を体感できる特別授業は、通常カリキュラムにはない技術・技能を学びます。



【比嘉朗人先生 アメ細工 特別授業】

LIEN DE GATEAU (リアンドガトー) オーナーシェフによる「アメ細工」特別授業。ルクサルド・グラン・プレミオ(洋菓子コンクール)にて優勝した日本一の技術とこれまで培ってきた経験を学ぶことができ、プロの技術を間近で吸収できる貴重な機会です。



1年次は製菓衛生師の資格取得に必要な授業を中心に実施し、2年次進級後は多彩な授業を実施!!

【マジパン細工】 【アレルギー食実習】 【テーブルマナー】 【カラーコーディネート】



■ 製菓デザイン ■ ヴァンドウーズ(接客講習) ■ ラッピング講習 ■ カフェ講習 ■ アメ細工 ■ ハラルヴィーガン ■ 体育 ■ HACCP など

校外実習

プロの技に触れ、調理の現場を体験する校外実習。現場体験を通し、自己理解と職業意識の向上を図ることを目的としています。普段の授業とは違った発見もあり、自分に合う就職先を確かめ、内定へと繋がる絶好のチャンスでもあります。



実習で学んだ知識・技術を確認、披露する 作品展・卒業記念ビュッフェ

個人作品展やグループ作品展など、自分たちで考えながら行う授業が多いのも、琉調の特徴!

個人作品展・ グループ作品展

個人作品展は、レシピの作成・原価計算から仕上げまで、自分で考え取り組みます。グループ作品展では、商品開発にチャレンジ! グループで取り組むことにより、協力体制と自主性を身につけます。



卒業記念ビュッフェ

ここまで作れるようになりました! 家族をお招きして行われる、卒業記念ビュッフェ。琉調で学んだ成果を披露する大切なイベント! 学生たちが、デザインから製作まで取り組んだ「ウェディングケーキ」も披露されます。



パン販売 ゆいレールまつりに参加しました!

パン販売の実践授業! パンの製造から販売までを体験! 地域の人から愛される「琉調ベーカリー」は、毎回大行列ができて、短時間で完売するほど人気です。



学生の活躍

おきなわ洋菓子技術コンテスト

「2025年 おきなわ洋菓子技術コンテスト」マジパン細工、アメ細工 学生の部にて、金賞・銀賞・銅賞の快挙を達成!



学園生活を充実させる

スクールライフサポート

通学サポート

- ・学生専用駐車場完備！
- ・モノレール「てだこ浦西駅」より徒歩5分！

進学サポート

Wライセンスを応援!! 2つの資格でスキルアップ!

その1 「調理師」+「製菓衛生師」の知識と技術を身につける 料理もお菓子も
学びたい人におすすめ!

本校で調理系学科(調理師科・調理専門士科)または製菓製パン専門士科を卒業後、再入学して2つの資格取得を目指します。★再入学時、入学金と学費の計20万円が减免!

その2 「調理師」+「栄養士」を目指す方を応援!

栄養士の資格を取得できる短期大学への進学をサポートします。

学費サポート

本校では、下記の教育支援がご利用いただけます。

▶ 高等教育の修学支援新制度

支援対象になる学生

- ・住民税非課税世帯、およびそれに準ずる世帯の学生。または、多子世帯(扶養する子の数が3人以上である世帯)。

授業料 入学金の减免 (上限額/年額)	入学金 約16万円	授業料 約59万円	+	給付型奨学金 (年間最大)	自宅通学 約46万円 【月額: 38,300円】	自宅外通学 約91万円 【月額: 75,800円】
---------------------------	--------------	--------------	---	------------------	--------------------------------	---------------------------------

※実際に减免される金額は、支援を受ける学生の世帯年収などによって異なります。詳しくは、日本学生支援機構ホームページにてご確認ください。

▶ 日本学生支援機構奨学金

原則として返還不要の給付奨学金と返還の必要がある貸与奨学金があります。

奨学金の額は世帯年収や通学形態(自宅・自宅外)などの条件で異なります。

▶ 各金融機関の教育ローン

沖縄振興開発金融公庫、各金融機関(沖縄銀行、琉球銀行、海邦銀行、JA おきなわなど)が取り扱う教育ローンがあります。融資条件などはそれぞれ異なりますので、詳細は各金融機関の窓口へ直接お問い合わせください。その他、OCS学費クレジットもご利用できます。

社会人をサポート【社会人対象】

厚生労働省「専門実践教育訓練給付制度」対象学科:調理師科(1年制課程)

一定条件を満たせば **最大56万円給付** ※受講開始日の1か月前までにハローワークで訓練前手続きが必要です。詳しくは、最寄りのハローワークでご確認ください。

詳しくは [厚生労働省 教育訓練給付制度](#) [検索](#)

就職サポート

琉調の取り組み

担任の先生と面談を繰り返し、希望に添った就職先を見定める徹底した支援を実施。
あなたらしく輝ける進路を先生方が全力でサポートします!

- 1 就職希望調査**
入学後すぐに、就職希望調査を実施。希望の進路を調査し、本人の希望に沿って指導を行います。
- 2 学内企業説明会**
企業の採用担当者が、校内で学生に向けた説明会を年2回実施。
- 3 面接指導・履歴書の書き方指導**
履歴書の書き方、面接時の受け答えや立ち振る舞い方など、丁寧に指導します。

琉調で学んだ内定者の声



(株)Plan・Do・See 琉球サウスウエストグランドホテル 調理専門士科
又吉 瞭磨さん
(宜野湾高校出身)

就職活動では、沢山の会社の中から自分が希望する就職先を見つけることが大変でした。迷っている時に校外実習で実際に現場を体験してみたことがきっかけとなり、就職を決めました。子どもの頃から好きな和食の技術を高めて沖縄へ持ち帰り、調理技術を広めたいと思っています。そのために和食の本場である京都で修業し知識を身に付け、自分のお店を開くことが夢です!



琉球ホテル&リゾート 名城ビーチ製菓製パン専門士科
大城 未喜佳さん
(久米島高校出身)

はじめは興味がなくても色々な企業を見学してみると就職活動において大切なポイントだと思います。様々な企業を見学することで企業同士を比較することができるため、自分自身が納得する就職先を選択し、他の企業にない魅力を見つけることができました。将来は、実家のパン屋を継ぐことを目指しており、沢山の経験を積んで頑張りたいと思っています。

主な就職先一覧

先輩たちの活躍の場は、県内外のさまざまなレストランやリゾートホテル、製菓・製パン専門店やカフェなど多岐にわたります!

ホテル:ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート/EMウェルネス暮らしの発酵ライフスタイルリゾート/RoyalHotel沖縄残波岬/沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ/沖縄ハーバービューホテル/カヌチャバイホテル&ヴィラズ/カフーリゾートフチャクコンド・ホテル/サザンビーチホテル&リゾート沖縄/ザ・ナハテラス/ザ・プセナテラス/ザ・リッツ・カールトン沖縄/シエラトン沖縄サンマリーナリゾート/オクマプライベートビーチ&リゾート/ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城/ハイアットリージェンシー那覇沖縄/ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄/ハレクラニ沖縄/ホテルJALシティ那覇/ホテルコレクティブ/ホテル日航アリビラ/ザ・ムーンビーチ ミュージアムリゾート/ホテルゆがふいんおきなわ/ムーンオーシャン宜野湾ホテル&レジデンス/ラグナガーデンホテル/ルネッサンスリゾートオキナワ/ロワジュールホテル那覇/ホテルモントレ沖縄スパ&リゾート/オリオンホテルモトブリゾート&スパ/リーガロイヤルグラン沖縄/ヒルトン沖縄北谷リゾート/ヒルトン沖縄瀬底リゾート/ユイオンホテル南城/琉球ホテル&リゾート名城ビーチ/ノボテル沖縄那覇/海の旅亭お

きなわ名嘉真荘/Hiyoriオーシャンリゾート沖縄/サウスウエストグランドホテル/ザロイヤルパークホテル アイコニック那覇/(県外)グランドハイアット東京/リゾートトラスト/ホテルニューオータニ 東京/ANAインターコンチネンタルホテル東京/ザ・リッツカールトン東京/マンダリンオリエンタル東京/他
飲食店・婚礼式場:ピザハウス/浮島ガーデン/美らテラス/アークグレイス・チャペル/エリスリーナ西原ヒルズガーデン/鉄板焼きステーキレストラン碧/琉球の牛/(県外)京都料理「菊乃井」/なだ万/LABETTOLAdaOchiai/美濃吉/ろくさん亭銀座店/池袋四ッ角/アスリート食堂/カステリーナ/補助/山本のハンバーグ/株式会社グラナダ/(海外)JFCレストラン(有)ドイツケルン店/他
製菓・ベーカリー:ケーキハウスナシロ/LIEN DE GATEAU/オハコルテ/ジミー/白バラ洋菓子店/JoieJoie326/スーリール/ソレイユ/デザートラボシヨコラ/パティスリーモロミ/エーデルワイス沖縄/和菓子四季彩/ル・パティシエ・ジョーギ/プティ・フル/プチスウィート/フリアンディーズ/マキシム沖縄/パティスリーアプリコット/金城ベーカリー/マルコポーロ/オキコ(株)/第

一パン/パティスリーSHO/パティスリーアカヒロ/PUZOチーズケーキセラー/(県外)神戸菓子工房ボックス/神戸元町ケーキ/ルカド/ミヤムミヤム/アトリエ・ヨロイスカ/他
集団給食:オーディフ/日清医療食品/うるま市立学校給食センター/沖縄市立学校給食センター/金武町学校給食センター/内間みどり保育園/おおな愛児保育園/泡瀬保育園/天願こども園/やしの実保育園/子どもの森保育園/勢理客保育園/北谷町保育園/老人福祉施設「ありあけの里」/特別養護老人ホーム大名/特別養護老人ホームあやはし苑/糸数病院/沖縄第一病院/県立精和病院/県立中部病院/国立沖縄病院/那覇市立病院/富士産業/他
卒業生経営事業所:居酒屋「岸」/飲食店「海邦」/飲食店「さしみ亭」/うなぎ料理「鱈作」/OZ~shouzususweets~/割烹天新閣/酒肴料理よし/旬鮮工房里べっ/ケーキの店Duo/フランス料理「ビストロジュゴン」/八重山そば「さくま」/楽園スイーツポールシュガー/DiningKitchenK'z/Couleur/PATISSERIE 水の輪郭/Farmers Cafe Okinawa
その他:琉球調理製菓専門学校講師/中京学院大学健康栄養学科/愛知文教女子短期大学 進学(食物栄養専攻)/他

Ryuchu 活躍する卒業生

卒業生インタビュー 学校を卒業した先輩たちに実際の現場で感じたことをきいてみました。

リゾートトラスト株式会社

食材選びや発注、料理のクオリティ向上、部下の育成など、料理人の仕事には責任ある管理業務もあります。大変ですが、昨日より今日、今日より明日と、よりおいしい料理を目指して毎日挑戦できることが大きなやりがいです。琉調では外部講師による特別授業があり、一流の料理人から学べます。将来の自分を思い描き、目標に向かって学生のうちにじっくり自分と向き合ってください。

グランドエグゼクティブ鳥羽別邸和食 チーフ
社会人入学 2018年卒 **與那嶺 有太さん**



ホテルニューオータニ 東京

お客様に「おいしい」と満足いただけるよう、クオリティの高いスイーツ作りを心がけています。体力的に大変なこともあります。商品が完成したときはやりがいを感じ、苦労が喜びに変わります。学校では知識や技術だけでなく、パン販売といった実践的な授業もあり、就職後も役立っています。学生のうちに様々な経験をして、自分の将来に活かしてくださいね。



宮古高校出身 2023年卒 **徳嶺 美南子さん**

ヒルトン沖縄北谷リゾート

自分の店を持ち、料理の素晴らしさを伝えたいと、日々奮闘しています。学生のうちにしっかり学んでほしいのは、先生の道具の使い方。包丁の持ち方や鍋の振り方には、プロならではの共通点があります。レシピ以上に一生役立つ力です。仕事には楽しいことも大変なこともあります。そんな時の支えになるのが、友達との思い出。料理も仲間も大切に、充実した学生生活を送ってください。



普天間高校出身 2024年卒 **屋嘉比 周平さん**



Patisserie LIEN DE GATEAU パティスリーリアンドガトー

ケーキ作りは、毎日同じおいしさを届けることが大切。効率を考えたり、丁寧さを積み重ねることが、作り手の土台になります。お店から聞こえる「どれにしようかな」「おいしそう」の声は、私の原動力です。目標は洋菓子コンクール「ルクサルド・グラン・プレミオ」での優勝。学校では小さな疑問も先生に相談し、苦手から逃げずに向き合ってください。その時間は、必ず力になります。

浦添工業高校出身 2023年卒 **呉屋 穂野香さん**



ロワジールホテル 那覇

新しい料理にチャレンジして追求することを楽しみ、自分に足りない技術やメンタルを強化しながら前進することを意識しています。チームで作り上げる料理をお客様に提供し、食べた人に感動や喜びを与えられることが一番のやりがいです。常に謙虚な気持ちと初心を忘れないことが、自分自身を助けてくれます。料理業界と一緒に盛り上げていきましょう！

琉球ダイニング 花風 副料理長
知念高校出身 2007年卒 **當山 翔太さん**



知念製菓 和菓子四季彩 石嶺店

繊細な上生菓子をどうしたら美しく仕上げられるかと、考えながら作るのが好きです。学校では洋菓子や和菓子、パンも学びました。現場では全てのお菓子を作るわけではありませんが、基礎として学んだことは全ての製菓業界で活かすことができます。やりたいことに力を入れるだけでなく、将来の自分の糧になると思って、全ての授業を余すことなく学んでください。



辺土名高校出身 2015年卒 **金城 香鈴さん**

卒業生の進路
Course of the Graduates

卒業生の進路一覧、学校を卒業し活躍している先輩達の様子が詳しく掲載されています。

こちらのQRコードからアクセス！

[琉球調理製菓専門学校/卒業生の進路ページ]
<https://minori-gakuen.ac.jp/ryuchu/attraction-of-ryuchu/graduates>

年間カレンダー Ryuchaで学ぶ理由はここにある!

調理師科 ●
調理専門士科 ●
製菓製パン専門士科 ●

充実した
キャンパスライフ!

イベント
盛りだくさん!

特別授業

レクリエーション (球技大会)

入学式

アフタヌーンティー



パン販売



個人作品展



卒業記念ビュッフェ



4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3

- 入学式 ●●●
- オリエンテーション ●●●

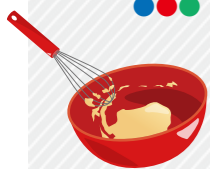
- レクリエーション ●●●
- パン販売 ●

- グループ作品展 (調専2) ●●●
- 合同企業説明会 ●●●※2年生

- 校外実習 ●●●※2年生
- 前期実技試験 ●●●
- パン販売 ●

- 夏休み ●●●
- おきなわ洋菓子技術コンテスト ●

- 前期学科試験 ●●●
- 特別授業 ●●●
- 合同企業説明会 ●●●
- レクリエーション ●●●
- アフタヌーンティー ●●●※2年生



レクリエーション



校外実習

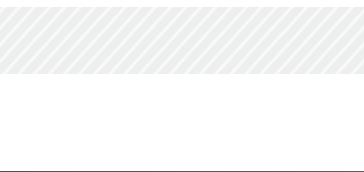


琉調レストラン



- テーブルマナー ●
- 研修旅行 ●●●※2年生希望者のみ
- 個人作品展 ●●●(調専2)
- 校外実習 ●●●※1年生
- 琉調レストラン ●●●※2年生

研修旅行



- 個人作品展 (製2) ●●●
- テーブルマナー ●●●
- パン販売 (ゆいレールまつり) ●
- 食育実習 ●●●(調専2)
- 沖縄県調理技能競技大会 ●●●

サンタケーキ



- サンタケーキ (製1) ●●●
- グループ作品展 ●●●(調専1)
- 後期学科試験 ●●●※2年生
- 琉調カフェ ●●●※2年生

- 後期学科試験 ●●●※1年生

- 卒業記念ビュッフェ ●●●
- 後期実技試験 (製1) ●●●
- 個人作品展 ●●●(調専1)

卒業式



ひなまつりケーキ



- ひなまつりケーキ (製1) ●●●
- グループ作品展 (製1) ●●●
- 卒業式 ●●●
- 春休み ●●●

Welcome!

未経験でも大歓迎！
一緒に体験してみよう！



OPEN CAMPUS



頼れる先輩と一緒に実習ができる！



参加した先輩たちの声



調理専門士科 2年
松澤 陸さん [北中城高校出身]
食べる事が好きで進学先を迷っていた時に、琉調を見つけて気になったためオープンキャンパスに参加しました。実際に参加してみて体験実習で先輩方が優しく教えてくれたことが印象に残り、琉調への入学を志すようになりました。未経験でも大丈夫！先輩が付きっきりで教えてください！後輩のみなさん！迷っているなら絶対参加しましょう！楽しく学べて行って良かったと思います！みんなも参加してね！



製菓製パン専門士科 1年
宮城 昂さん [豊見城高校出身]
パティシエの父に憧れ、スイーツづくりに興味をもって、琉調の体験実習に参加。自分1人でもお菓子が作れて、充実感を覚え「楽しい」と思えた時間になりました。オーキャンでは、知識・技術がなくても安心して実習を行うことができ、在校生が学校生活も詳しく教えてください。参加してみたら分かる「良さ」が沢山あります。1度やってみると「できるかも」って自信がつくので、ぜひ来てみて一緒に菓子づくりをしましょう！

OPEN CAMPUS SCHEDULE

オープンキャンパススケジュール 10:30▶13:30

【内容/学校説明、体験実習、試食・相談会】

2026年

4/18(土) 5/9(土) 5/23(土) 6/13(土) 7/11(土) 7/25(土)

2027年

8/5(水) 8/19(水) 10/3(土) 11/14(土) 12/12(土) 2/20(土)

OPEN CAMPUS MENU

オープンキャンパスの詳細情報は、HP・Instagramから！

気軽に参加できます！
おいしくて楽しい
オープンキャンパスを体験しよう！



学校説明

カリキュラムや設備、講師陣について専任スタッフが丁寧に紹介します。わからないことは聞いてね。



体験実習

料理や製菓の経験がなくても大丈夫！先生や先輩が一人ひとりにしっかり教えてください。チャレンジしよう！



試食・相談会

自分で作った料理や洋菓子を美味しくいただきます。アットホームな感じで楽しめます。気軽に参加してね。

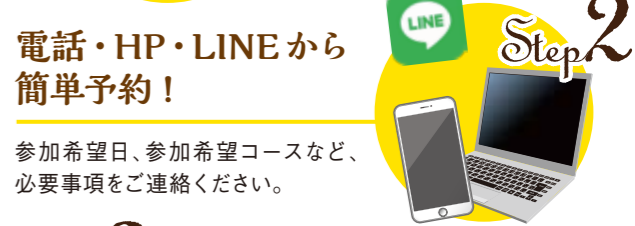


参加方法



Step 1 日程をチェック！

オープンキャンパスは主に週末に行っています。



Step 2 電話・HP・LINEから簡単予約！

参加希望日、参加希望コースなど、必要事項をご連絡ください。



Step 3 手ぶらで参加！

コックコートや帽子は本校で用意しています。

お申し込み方法

オープンキャンパスの申し込み方法は3つ！ぜひお申し込みください！

その1

学校HPから

琉球調理製菓専門学校 検索
<https://minorigakuen.ac.jp/ryucho/>



その2

LINEから

オープンキャンパス予約 参加日程 希望コース(調理・製菓) お名前など



その3

お電話から

098-970-4950

お友だちと参加してもOK！保護者同伴での参加も可能です！
参加定員に達し次第、予約を締め切ります！ご予約はお早め！

