taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

学校法人 大和学園 学園概要
Taiwa Gakuen Education Inc.
학교법인 다이와 학원 학원개요

For International Students 2021

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
교토 제과제빵 기술 전문학교

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences
교토 영양의료 전문학교

京都 Kyoto

大和学園5つの魅力!

Five Attractions of Taiwa Gakuen! 다이와 학원의 5가지 매력!

京都・大和学園で人を幸せにする魔法を学ぼう

Learn the magic of making people happy in Kyoto at Taiwa Gakuen.
교토 다이와 학원에서 사람에게 행복을 주는 마법을 배우자

1 1931年創立で90年の歴史

Founded in 1931, over 90 years of history 1931년 창립 이래 90년의 역사를 자랑

(京都府知事認可、一般社団法人京都府専修学校各種学校協会会員)
(Certified by the Governor of Kyoto, member of General Incorporated Association of Vocational Schools of Kyoto) (교토 부지사 인가, 일반 사단법인 교토부 전수학교 각종학교 협회 회원)

「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテルブライダル、ツーリズム」の分野で職業と実際生活に必要な教育を展開する総合教育研究機関です。

We are a general education and research institute that presents the education necessary for work and real life in the fields of "nutrition, medical care/welfare, cooking, confectionery production/baking, food education, hotel/bridal, and tourism.

"영양, 의료·복지, 조리, 제과·제빵, 식생활 교육, 호텔웨딩, 여행안내업" 분야에서 직업과 실제 생활에 필요한 교육을 전개하는 종합교육 연구 기관입니다.

P03

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

調理師(和食・日本料理、フランス料理、イタリア料理)
Chef (Japanese, French, Italian Cuisines)
조리사(일식·일본 요리, 프랑스 요리, 이탈리아 요리)

P05

京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
교토 제과제빵 기술 전문학교

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

製菓衛生師(和菓子、洋菓子、カフェ、パン)
Confectionary hygienist (Japanese confectionary, Western confectionary, cafe, bread)
제과 위생사(화과자, 양과자, 카페, 빵)

P07

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

abc@taiwa.ac.jp

ホテル、トラベル、ブライダルスタッフ
Hotel, Travel, Bridal Staff
호텔, 트래블, 브라이덜 스태프

P09

京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
교토 영양의료 전문학교

kyo@taiwa.ac.jp

管理栄養士、栄養士、医療事務・医療秘書、診療情報管理士
National Registered Dietician, Dietician, Medical Officer Administration, Medical Secretary, Medical Care Information Management
관리영양사, 영양사, 의료사무·의료비서, 진료정보관리사

2 留学生のための充実した奨学金

Complete Scholarships for Foreign Students
유학생을 위한 다양한 장학금 제도

留学生限定の特別奨学金を多数用意しています。
We have many special scholarships prepared that are limited to foreign students. 유학생만을 위한 특별 장학금 제도를 다수 마련하고 있습니다.

奨学金A
Scholarship A
장학금A

- **入学金全額免除** Enrollment Fee Full Exemption **입학금 전액 면제**
- **授業料全額免除(初年度)** Full Tuition Exemption (for the first year) **수업료 전액 면제(초년도)**

奨学金B
Scholarship B
장학금B

- **入学金全額免除** Enrollment Fee Full Exemption **입학금 전액 면제**
- **授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)**
  Partial Tuition Exemption (up to 300,000 yen exemption for the first year) **수업료 일부 면제(최고 300,000 엔 면제, 초년도)**

留学生特別奨学金
Special Scholarships for Foreign Students
유학생 특별 장학금

- **入学金100,000円免除** 100,000 yen exemption on Admission Fee **입학금 100,000 엔 면제**

入学者全員が対象 All enrolled students 입학생 전원

※その他、学費分納制度・延納制度やアルバイト先の紹介なども充実! (分納制度は、1年制課程は4回、2年制課程は8~9回に分割して学費を支払う制度です。)
In addition, the tuition payment system, deferral system, and introduction of part-time jobs have also been enhanced! (payment installations are divided into 4 payments for the 1-year course, and 8-9 payments for the two-year course).
그 밖에, 학비 분납 제도, 연납 제도, 아르바이트 소개! (분납 제도는 1년제 과정은 4회, 2년제 과정은 8~9회로 나누어 학비를 납입하는 제도입니다.)

3 留学生の日本国内就職率100%！

100% Employment Rate for International Students in Japan!　유학생 일본 국내 취업률 100%!

新たな在留資格「特定技能（宿泊業、外食業、飲食料品製造業）」や「特定活動（日本の食文化海外普及人材育成事業、特定伝統料理海外普及事業）」で進路の幅がひろがりました！

The scope of careers has expanded, with a new “Specified Skills (Accommodation Industry, Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)” and “Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program, International Promotion Program of Kyoto's Traditional Cuisine) resident statuses!

재류 자격에 ‘특정기능(숙박업, 외식업, 음식료품제조업)’과 ‘특정활동(일본의 식문화 해외 보급 인재 양성 사업, 특정 전통 요리 해외 보급 및 사업’이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!

4 大阪出入国在留管理局より、大和学園グループ全4校が『適正校』に選定

Osaka Regional Immigration Bureau selected all four Taiwa Gakuen Group schools as "Appropriate Schools"

오사카 출입국 재류 관리국이 다이와 학원 그룹 전체 4개 학교를 “적정 학교”로 선정

適正校は留学生の在籍管理において、特段の問題がないと認められた場合に選定されています。（2019年11月14日通知）

Appropriate Schools are selected when it is recognized that there are no particular problems with international students' enrollment management. (as of November 14, 2019)

적정 학교란, 유학생의 재적 관리에 특단의 문제가 없다고 인정받은 경우에 선정됩니다. (2019년 11월 14일 통지)

5 国際文化観光都市「京都」でホスピタリティを学ぶ

Learn hospitality in the International Cultural Tourism Capital “Kyoto”

국제 문화 광광 도시 ‘교토’에서 호스피탈리티를 배우다

即戦力を身につけるための特色あるカリキュラム

A unique curriculum to equip you with the firepower to work

실무능력 양성에 특화된 특색 있는 커리큘럼

最先端の施設・設備など充実した学習環境

A rich learning environment with state-of-the-art facilities and equipment

최첨단의 시설, 설비 등 알찬 학습환경

レストランやショップ&カフェ、給食など学生自ら運営

Student-run Restaurants, Shop/Cafes, School Lunches, etc.

레스토랑과 숍&카페, 급식 등 학생들이 직접 운영

担任に加え、留学生カウンセラーを配置

In addition to homeroom teachers, international student counselors are assigned

담임 외에도 유학생 카운슬러를 배치

京都ってどんなところ？ What kind of a place is Kyoto? 교토는 어떤 곳?

学生のまち

若者の多いまち、京都。専門学校や大学、短大など、数多くの学校が京都に集まっています。人口の約10人に1人が学生で、また9000人を超える留学生が京都で学んでいます。

A Student Town

Kyoto is a town with many young people. Many schools are gathered in Kyoto, including vocational schools, universities, and junior colleges. About one in ten people is a student, and more than 9000 international students study in Kyoto.

학생들의 도시

젊은이들이 많은 도시, 교토. 전문학교와 대학, 단기 대학 등, 수많은 학교가 교토에 집중되어 있습니다. 인구의 약 10명 중 1명이 학생이며, 또한 9천 명이 넘는 유학생이 교토에서 유학 중입니다.

伝統と文化のまち

京都には1000年以上もの間、日本の都がありました。まちのいたるところにある神社仏閣を訪れたり、食文化や茶道、華道など日本の伝統文化にも触れることができます。

A City of Culture and Tradition

Kyoto was the capital of Japan for more than 1000 years. You can visit shrines and temples throughout the city, and learn about Japanese traditional culture such as culinary culture, tea ceremony and flower arrangement.

전통과 문화의 도시

교토는 1000년 이상 일본의 도읍이 위치했던 곳입니다. 발길 닿는 모든 곳에서 만날 수 있는 신사와 절을 답사하거나 식문화와 다도, 꽃꽂이 등 일본의 전통문화도 경험할 수 있습니다.

世界有数の観光都市

英国旅行雑誌「Wanderlust（ワンダーラスト）」で2年連続1位や、「Travel＋Leisure（トラベル・アンド・レジャー）」で8年連続ベスト10入りなど、世界有数の観光都市です。

One of The World's Leading Cities For Tourism

One of the world's leading cities for tourism, ranked 1st in the UK travel magazine “Wanderlust” for the 2nd consecutive year, and in “Travel + Leisure” magazine's top 10 for the 8th consecutive year.

세계 유수의 관광도시

영국 여행 잡지 ‘Wanderlust’에서 2년 연속 1위를 하고 ‘Trvel+Leisure’에서 8년 연속 베스트 10에 진입하는 등 세계 유수의 관광 도시입니다.

グルメ激戦区!

寿司や天ぷらに代表される和食・日本料理だけでなく、フレンチやイタリアン、ラーメン、カフェ、スイーツなどいろいろなグルメを楽しめます。

A Gourmet Battleground!

You can enjoy not only representative Japanese cuisine such as sushi and tempura, but also various gourmet cuisines such as French, Italian, ramen, cafes, and sweets.

먹거리 격전 구역!

스시와 덴푸라로 대표되는 일식·일본 요리뿐만 아니라, 프렌치나 이탈리안, 라멘, 카페, 디저트 등 다양한 먹거리를 즐길 수 있습니다.

マンガやアニメの文化も集結!

歴史や伝統が残るまちですが、マンガやアニメといった「新しい文化」が集まるのも京都ならでは。歴史と伝統を重んじるだけではなく、今と昔が共存しています。

A Gathering Place for Manga and Anime Culture!

Kyoto is a city where history and tradition live on, but it is also a place where “new cultures” such as manga and anime gather. Not only is history and tradition valued, but the past and present coexist.

만화와 애니메이션 문화도 집결!

역사와 전통을 계승해 온 도시이지만 만화나 애니메이션 등의 ‘새로운 문화’가 집결하는 것도 교토의 특색. 역사와 전통을 계승해 가는 한편, 현재와 과거까지 공존하는 도시입니다.

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

日本の食の本場「京都」で学び、「京都」で働く!
美味しいだけじゃない、見た目も健康も兼ね備えた最高の食を京都で学ぼう!!

Study and work in Kyoto, the home of Japanese cuisine! In Kyoto, you'll learn the highest level of culinary art, preparing dishes that are not only delicious, but also beautiful and healthy!!

일본 요리의 본고장 "교토"에서 배우고 "교토"에서 일한다! 맛뿐만 아니라 보기에도 건강에도 좋은 최고의 요리를 교토에서 배우자!!

入学資格 Enrollment Qualifications 입학자격

学歴
Educational Requirements
학력

外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者及び2021年3月末日までに修了見込みの方。ただし、12年未満の学生を有する国(地域)の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方。

Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2021. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.

외국국적을 가지며 외국에서 12년의 학교교육 과정 수료 및 2021년 3월 말까지 수료 예정인 자. 단 12년 미만 학제인 나라(지역) 출신자는 일본 내에서 준비교육 과정 수료 또는 수료 예정인 자.

日本語能力
Japanese Ability
일본어 능력

以下のいずれかの資格を有する方
1. 日本語能力試験(JLPT)N2以上の合格者
2. 日本留学試験(EJU)の日本語(記述除く)200点以上の取得者
3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者

Those with one of the following qualifications
1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher
2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description)
3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test

아래 자격증 중 한 가지 이상 보유한 분
1.일본어 능력 시험(JLPT) N2 이상 합격자
2.일본 유학 시험(EJU) 중 일본어(기술 제외) 점수 200점 이상 취득자
3.BJT 비즈니스 일본어 능력 테스트 420점 이상 취득자

学費 Tuition 학비

	2年制各学科 Two-year Programs 2년제 각 코스		調理師科 Culinary Program 조리사과
	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차
入学金 Enrollment fee 입학금	150,000 yen	——	150,000 yen
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 시설·설비 유지비	200,000 yen	200,000 yen	200,000 yen
授業料 Tuition 수업료	770,000 yen	930,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 실습 재료비	490,000 yen	990,000 yen	660,000 yen
学費合計 Total 학비 합계	1,610,000 yen	2,120,000 yen	1,880,000 yen

奨学金 Scholarships 장학금

- 留学生特別奨学金:入学金一部免除100,000円(入学者全員)
- 奨学金A:入学金全額免除、授業料全額免除(初年度)
- 奨学金B:入学金全額免除、授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)

- Special International Student Scholarship: Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A:Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B:Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

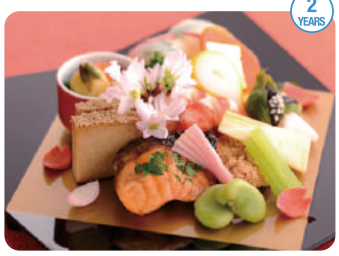
- 유학생 특별 장학금:입학금 일부 면제 100,000엔(입학생 전원)
- 장학금A: 입학금 전액 면제, 수업료 전액 면제(초년도)
- 장학금 B: 입학금 전액 면제, 수업료 일부 면제(최고 300,000엔 면제, 초년도)

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。
Please see the homepage for details on tuition and scholarships.
학비, 장학금에 대한 자세한 내용은 홈페이지를 확인해 주십시오.

学科紹介 Program Introductions 코스 소개

2 YEARS 2年制/Two-year Program　1 YEAR 1年制/One-year Program

和食・日本料理上級科
Advanced Japanese Cuisine Program
일식·일본 요리 상급과



京野菜をはじめとする季節の食材をつかった京料理を中心とした和食や日本料理を極め、四季の「おいしい」をつくります。

Learn to harness the unique flavors of the four seasons with Kyoto vegetables and other seasonal ingredients. Master the art of delicious Japanese cuisine with a focus on the tastes of Kyoto.

교토채소를 비롯한 제철 음식재료를 사용한 교토요리를 중심으로 한 일식 및 일본요리를 철저히 파고들어 사계절의 "맛"을 만듭니다.

フランス料理上級科
Advanced French Cuisine Program
프랑스 요리 상급과

古典的なものから現代的なものまで、幅広いフランス料理を京都のエッセンスでつくります。

From classic to modern styles, you'll learn how to prepare a wide range of French cuisine with a Kyoto flourish.

고전적인 것에서 현대적인 메뉴까지 폭넓은 프랑스 요리를 교토의 진수로 만듭니다.

イタリア料理上級科
Advanced Italian Cuisine Program
이탈리아 요리 상급과

独自の素材を扱うイタリア料理・地方料理を、素材の持ち味を最大限に活かす京都で学びます。

Learn the art of Italian cuisine and regional dishes, which utilize abundant original ingredients, in Kyoto that can help you bring out their full flavor.

독자적인 재료를 사용하는 이탈리아 요리, 지방 요리를 소재가 지닌 맛을 최대한 살려 교토에서 배웁니다.

調理師科
Culinary Program
조리사과

1年間で日本料理から西洋料理、中国料理まで様々な分野を学び、食の世界で活躍できる力を最短で身につけます。

Learn everything from Japanese cuisine to Western and Chinese cuisine in the span of a single year, allowing you to enter the industry in the shortest amount of time possible.

1년간 일본요리에서 서양요리, 중국요리까지 다양한 분야를 배워 요리의 세계에서 활약할 힘을 최단기간 몸에 익히게 됩니다.

●取得資格 ■調理師免許(全学科)　●目指せる資格 ■製菓衛生師免許 ■ふぐ処理師免許 ■レストランサービス技能検定 など
●Certifications to be Obtained ■Cooking License (all programs)　●Potential Certifications ■Confectionery Hygiene Master License ■Blowfish Preparation License ■Restaurant Service Proficiency Test Certification, etc.
●취득자격 ■조리사 면허증(전학과)　●취득 가능 자격 ■제과 위생사 면허 ■복어조리사 면허 ■레스토랑 서비스 기능검정 등

【最新情報を発信中！ Latest Information Available! 최신 정보 발신 중! 】

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

学校HP School Homepage 학교 HP | Twitter | LINE | Facebook | Instagram | YouTube

レストランで調理・接客・運営！(2年制学科)
Culinary arts, customer service, and management at a restaurant! (2-year program)
레스토랑에서 조리·접객·운영!(2년제 코스)

京都ならではの旬の食材がたくさん
A variety of seasonal ingredients unique to Kyoto
교토 특유의 제철 음식재료가 가득

京調だから身につく「実践力」
Practical skills only we can teach
교토이기에 습득할 수 있는 "실전력"

TOPICS

卒業後の進路が拡大
Expanded Post-Graduation Career Choices 졸업 후의 진로 확대

京都調理師専門学校は日本で初めての「日本料理調理技能認定校」

Kyoto Culinary Art College is the first "Certified School of Japanese Cooking Skills" in Japan
교토 조리사 전문학교는 일본 최초의 '일본 요리 조리 기능 인정학교'

「和食・日本料理上級科」「調理師科」の卒業生は、本校に申請することでシルバーライセンスの認定を受けることができます。
また、新たな在留資格「特定技能（外食業、飲食料品製造業）」や「特定活動（日本の食文化海外普及人材育成事業、特定伝統料理海外普及事業）」で進路の幅が広がります！

Graduates of the " Advanced Japanese Cuisine Course" and "Culinary Course" can obtain a silver certification by applying to our school.
In addition, the scope of careers has expanded, with a new "Specified Skills (Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)" and "Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program, International Promotion Program of Kyoto's Traditional Cuisine)" resident statuses!

'일식·일본 요리 상급과' '조리사과'의 졸업생은 본교에 신청하면 실버 라이선스를 부여받을 수 있습니다.
또한, 재류 자격에 '특정기능(외식업, 음식료품제조업)'과 '특정 활동(일본의 식문화 해외 보급 인재 양성 사업, 특정 전통 요리 해외 보급 및 사업)'이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!

TOPICS

レストラン実習

Restaurant Live Training
레스토랑 실습

「和食・日本料理上級科」「フランス料理上級科」「イタリア料理上級科」では、2年次になると、レストラン実習があります。実際に一般のお客様をお招きして料理を提供します。料理の技術のみならず、接客サービスや店舗運営能力も身につきます。

In "Advanced Japanese Cuisine", "Advanced French Cuisine" and "Advanced Italian Cuisine", there is a live training in restaurants in the second year. You actually invite ordinary customers and offer meals. In addition to cooking skills, you will gain customer service and store management skills.

'일식·일본 요리 상급과' '프랑스 요리 상급과' '이탈리아 요리 상급과'에서는 2학년이 되면 레스토랑 실습을 실시합니다. 실제로 일반 손님을 초대하여 요리를 제공합니다. 요리 기능뿐만 아니라 접객 서비스와 매장 운영 능력도 학습할 수 있습니다.

京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
교토 제과제빵 기술 전문학교

何百年も続く老舗菓子店がたくさんある歴史のまち京都でお菓子を学ぶ！
日本ならではの繊細で美しい技術と心を京都で学ぼう。

Learn confectionary in Kyoto, a historical town with many long-established confectioneries that have continued for hundreds of years! Learn the intricate and beautiful craft and heart unique to Japan in Kyoto.

수백 년 이상 이어져 온 노포 과자점이 즐비한 역사의 도시 교토에서 제과를 배우다!
일본 특유의 섬세하고 아름다운 기술과 마음가짐을 교토에서 배우자.

入学資格 Enrollment Qualifications 입학 자격

学歴 Educational Requirements 학력	外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者及び2021年3月末日までに修了見込みの方。ただし、12年未満の学生を有する国（地域）の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方。	Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2021. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.	외국국적을 가지며 외국에서 12년의 학교교육 과정 수료 및 2021년 3월 말까지 수료 예정인 자. 단 12년 미만 학제인 나라(지역) 출신자는 일본 내에서 준비교육 과정 수료 또는 수료 예정인 자.
日本語能力 Japanese Ability 일본어 능력	以下のいずれかの資格を有する方 1. 日本語能力試験（JLPT）N2以上の合格者 2. 日本留学試験（EJU）の日本語（記述除く）200点以上の取得者 3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者	Those with one of the following qualifications 1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher 2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description) 3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test	아래 자격증 중 한 가지 이상 보유한 분 1.일본어 능력 시험(JLPT) N2 이상 합격자 2.일본 유학 시험(EJU) 중 일본어(기술 제외) 점수 200점 이상 취득자 3.BJT 비즈니스 일본어 능력 테스트 420점 이상 취득자

学費 Tuition 학비

	2年制各学科 Two-year Programs 2년제 각 코스		製菓技術科（1年制）Confectionery Arts (one year) 제과 기술과（1년제）
	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차
入学金 Enrollment fee 입학금	150,000 yen	——	150,000 yen
施設・設備費 Facility and equipment fee 시설·설비 유지비	220,000 yen	220,000 yen	220,000 yen
授業料 Tuition 수업료	770,000 yen	820,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 실습 재료비	540,000 yen	740,000 yen	650,000 yen
学費合計 Total 학비 합계	1,680,000 yen	1,780,000 yen	1,890,000 yen

奨学金 Scholarships 장학금

- 留学生特別奨学金：入学金一部免除100,000円（入学者全員）
- 奨学金A：入学金全額免除、授業料全額免除（初年度）
- 奨学金B：入学金全額免除、授業料一部免除（最高300,000円免除、初年度）

- Special International Student Scholarship: Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A:Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B:Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

- 유학생 특별 장학금:입학금 일부 면제 100,000엔(입학생 전원)
- 장학금A: 입학금 전액 면제, 수업료 전액 면제(초년도)
- 장학금 B: 입학금 전액 면제, 수업료 일부 면제(최고 300,000엔 면제, 초년도)

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。
Please see the homepage for details on tuition and scholarships.
학비, 장학금에 대한 자세한 내용은 홈페이지를 확인해 주십시오.

学科紹介 Program Introductions 코스 소개

2 YEARS 2年制／Two-year Program　1 YEAR 1年制／One-year Program

和菓子上級科
Advanced Japanese Confections Program
화과자 상급과

多彩な和菓子の製作に加え「伝統」と「文化」を知る日本の和菓子の本場「京都」で和菓子と和のこころを学びます。

In addition to producing a variety of Japanese sweets, you will learn the Japanese spirit, and the “tradition” and “culture” of Japanese confectionary at its capital, Kyoto.

다채로운 화과자 제작을 비롯해 “전통”과 “문화”를 아는 일본 화과자의 본고장 “교토”에서 화과자와 일본의 정신을 배웁니다.

パティスリー・ショコラ上級科
Advanced Patisserie Program
파티스리·쇼콜라 상급과

ケーキやチョコレートはもちろん、高度な工芸菓子をつくる技術を習得。専門店やホテルなど幅広いフィールドで活躍するパティシエをめざします。

As well as cakes and chocolates, learn the techniques to make high-grade craft cakes. Aim to be a pastry chef who can work in a wide range of fields such as specialty shops, hotels, etc.

케이크 및 초콜릿은 물론, 공예과자를 만드는 고도의 기술도 습득하여 전문점 및 호텔 등, 폭넓은 분야에서 활약하는 파티시에를 목표로 합니다.

カフェスイーツ上級科
Advanced Café Confections Program
카페 스위츠 상급과

ドリンクや皿盛りスイーツ、カフェフード、サービスも！洋菓子の基礎技術に加え、カフェ運営のすべてを学びます。

Drinks and assorted sweets, cafe food and service! In addition to the basic skills of confectionary, you will learn everything about cafe management.

음료 및 각종 스위츠, 카페푸드, 서비스! 양과자의 기초적 기술과 아울러 카페 운영의 모든 것을 배웁니다.

パン上級科
Advanced Bread Program
빵 상급과

定番のパンから世界各国のパンまで素材や製法をすべて学べる！プロ仕様の設備で技術を磨き、一流のパン職人をめざします。

Learn everything about bread, including ingredient and method for making bread, from standard ones to ones from around the world! Refine your skills with professional equipment, and aim to be a top class artisan baker.

기본적인 빵에서 세계 각국의 빵까지 소재 및 제법을 전부 배운다! 프로 기준의 설비로 기술을 연마하여 일류 빵 전문가를 목표로 합니다.

【最新情報を発信中！Latest Information Available!　최신 정보 발신 중! 】

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

学校HP School Homepage 학교 HP　Twitter　LINE　Facebook　Instagram　YouTube

京都製菓独自の学びがあなたをプロにする!
Kyoto Pastry & Bakery College's original method will turn you into a professional
교토 제과의 독자적인 가르침이 당신을 전문가로 만든다!

全国大会「1位」の実績
Taking 1st Place in a national tournament
전국 대회 "1위"의 실적

和菓子の本場『京都』で学ぶ
Learn in Kyoto, the home of Japanese confectionery
화과자의 본고장 '교토'에서 배운다

TOPICS

製菓技術科
Confectionery Arts Program
제과 기술과

1 YEAR

最短の１年で知識と技術を身につけプロに。現場で必要とされる基本技術をしっかり身につけます。

Acquire the knowledge and skills to go pro in the short time of a year. Acquire a firm understanding of the basic techniques required in the field.

최단 1년으로 프로가 되기 위한 지식과 기술을 몸에 익힙니다. 현장에서 필요로 하는 기본 기술을 제대로 습득하게 됩니다.

SHOP&CAFE実践
SHOP & CAFE Practical Training
SHOP & CAFE 실전

２年制各学科では２年次に自分たちがつくったお菓子やパンを販売・提供する「SHOP&CAFE実践」を実施。製造から販売・サービスまで店舗運営に関する全工程を理解し、実践力を養います。

A popular shop that has people lined up will open on the new campus! Each 2-year program carries out "SHOP & CAFE practice" where sweets and breads made during the 2nd year are provided and sold. Understand the entire process of store operation, from production to sales and service, and cultivate applied knowledge.

2년제 각 코스에서는 2년차에 직접 만든 과자와 빵을 판매하고 제공하는 "SHOP & CAFE 실전"을 실시합니다. 제조에서 판매, 서비스까지 점포 운영에 관한 모든 과정을 이해하고 실전력을 키웁니다.

TOPICS

卒業後、日本で働くことが可能に！
Makes working in Japan possible after graduation!
졸업 후 일본에서 취업 가능!

新たな在留資格「特定技能（外食業、飲食料品製造業）」や「特定活動（日本の食文化海外普及人材育成事業）」で進路の幅が広がります！

The scope of careers has expanded, with a new "Specified Skills (Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)" and "Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program)" resident statuses!

재류 자격에 '특정기능(숙박업, 외식업, 음식료품제조업)'과 '특정 활동(일본의 식문화 해외 보급 인재 양성 사업)'이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

国際観光都市「京都」で学ぼう。
歴史文化にあふれる京都でホテル・観光・ブライダルのプロをめざします。

Learn in the international tourism capital "Kyoto."
Aim to be a hotel, tourism and bridal professional in Kyoto, a city full of history and culture.

국제 관광 도시 '교토'에서 배우자. 역사, 문화의 도시 교토에서 호텔, 관광, 브라이덜의 프로를 목표로 한다.

入学資格 Enrollment Qualifications 입학 자격

学歴
Educational Requirements
학력

外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者及び2021年3月末日までに修了見込みの方。ただし、12年未満の学生を有する国（地域）の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方。

Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2021. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.

외국국적을 가지며 외국에서 12년의 학교교육 과정 수료 및 2021년 3월 말까지 수료 예정인 자. 단 12년 미만 학제인 나라(지역) 출신자는 일본 내에서 준비교육 과정 수료 또는 수료 예정인 자.

日本語能力
Japanese Ability
일본어 능력

以下のいずれかの資格を有する方
1. 日本語能力試験（JLPT）N2以上の合格者
2. 日本留学試験（EJU）の日本語（記述除く）200点以上の取得者
3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者

Those with one of the following qualifications
1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher
2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description)
3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test

아래 자격증 중 한 가지 이상 보유한 분
1.일본어 능력 시험(JLPT) N2 이상 합격자
2.일본 유학 시험(EJU) 중 일본어(기술 제외) 점수 200점 이상 취득자
3.BJT 비즈니스 일본어 능력 테스트 420점 이상 취득자

学費
Tuition
학비

	ホテル学科 Hotel Program 호텔학과		旅行学科 Travel Program 여행학과		ブライダル学科 Bridal Program 웨딩학과	
	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차
入学金 Enrollment fee 입학금	100,000 yen	——	100,000 yen	——	100,000 yen	——
施設・設備負担費 Facility and equipment maintenance fee 시설·설비 유지비	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen
授業料 Tuition 수업료	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 yen
実習費 Training costs 실습비	240,000 yen	240,000 yen	160,000 yen	240,000 yen	240,000 yen	240,000 yen
学費合計 Total 학비 합계	1,410,000 yen	1,410,000 yen	1,330,000 yen	1,410,000 yen	1,410,000 yen	1,410,000 yen

※学費の他に諸経費が必要です。 There are required expenses in addition to tuition. 학비 외 기타 경비가 필요합니다.

奨学金
- 留学生特別奨学金：入学金一部免除100,000円（入学者全員）
- 奨学金A：入学金全額免除、授業料全額免除（初年度）
- 奨学金B：入学金全額免除、授業料一部免除（最高300,000円免除、初年度）

Scholarships
- Special International Student Scholarship:Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A:Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B:Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

장학금
- 유학생 특별 장학금: 입학금 일부 면제 100,000엔(입학생 전원)
- 장학금A: 입학금 전액 면제, 수업료 전액 면제(초년도)
- 장학금 B: 입학금 전액 면제, 수업료 일부 면제(최고 300,000엔 면제, 초년도)

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。 Please see the homepage for details on tuition and scholarships. 학비, 장학금에 대한 자세한 내용은 홈페이지를 확인해 주십시오.

学科紹介 Program Introductions 코스 소개

2 YEARS 2年制／Two-year Program

ホテル学科 Hotel Program 호텔학과

フロント・ドア・ベル・バーテンダー・ソムリエ・バンケットスタッフ・コンシェルジュをめざします。

Gain the skills necessary to work as a professional receptionist, doorman, bellhop, bartender, sommelier, banquet staff member, or concierge.

프론트데스크, 도어맨, 벨보이, 바텐더, 소믈리에, 연회 스태프, 컨시어지를 목표로 합니다.

旅行学科 Travel Program 여행학과

旅行カウンタースタッフ・鉄道スタッフ・グランドスタッフ・ツアープランナー・ツアーコンダクター・ツアーガイドをめざします。

Gain the skills necessary to work as a professional travel agent, railway assistant, airline staff member, tour planner, tour conductor, or tour guide.

여행사 직원, 철도 직원, 항공사 지상 근무원, 여행상품 기획가, 해외여행 인솔자, 여행 가이드를 목표로 합니다.

ブライダル学科 Bridal Program 웨딩학과

ウエディングプランナー・ブライダルスタイリスト・ドレススタイリスト・ブライダルアテンダーをめざします。

Gain the skills necessary to work as a professional wedding planner, bridal stylist, dress stylist, or bridal attendant.

웨딩플래너, 브라이덜 스타일리스트, 드레스 스타일리스트, 웨딩보조 도우미를 목표로 합니다.

【最新情報を発信中！Latest Information Available!　최신 정보 발신 중! 】

abc@taiwa.ac.jp

学校HP School Homepage 학교 HP　Twitter　LINE　Facebook　Instagram　YouTube

実践を通してサービス技術を身につける
Acquire skills by putting them into practice
실습을 통한 서비스 기술 학습

神社やお寺など「京都」ならではの観光地で学ぶ
Learn tourism unique to Kyoto, with its many shrines and temples
신사와 절 등 '교토'만의 관광지에서 학습

ホテルのスイートルームや旅行カウンターを再現した実習室
A training room that reproduces a hotel's suite and travel counter
호텔 스위트룸과 여행사 카운터를 재현한 실습실

TOPICS

F&B(Food & Beverage) サービス演習

Food and Beverage Server Training

F & B(Food & Beverage) 서비스 연습

一般のお客様を外部から招き、料理やワインをお出しします。レストランに見立てた実習室では、学生たちがそれぞれの役割を受け持ちながら、ランチでおもてなしをします。この授業では即戦力につながるサービスが身につきます。

Students offer visitors wine and various dishes at a training facility designed like a real restaurant. By practicing various roles and learning the art of serving customers lunch, students prepare themselves for work at real establishments.

일반 외부고객을 초대하여 요리와 와인을 대접합니다. 실제 레스토랑과 같은 실습실에서 학생들이 각각의 역할을 담당하며 런치를 접대합니다. 이 수업에서는 현장에서 활약할 수 있는 서비스를 몸에 익히게 됩니다.

TOPICS

インバウンドツアー研究

Tour Guide Training

여행안내 연구

訪日外国人がどのような観光を行い、何を楽しみに日本に来ているのかを調べ、実際に外国人向け旅行を企画し、実施します。当日は外国人に向けてガイドも行い、お客様とのコミュニケーションあふれるガイドサービスを学びます。日本を代表する観光都市「京都」という立地を活かした体験学習を行います。

Research what kinds of sightseeing foreigners visiting Japan carry out, what they are looking forward to doing in Japan, and then actually plan and execute tours geared towards foreign visitors. On the day, you will actually guide foreigners on a tour and learn about guide service overflowing with customer communication. Hands-on learning that takes full advantage of being located in Kyoto, the most popular tourist destination in Japan.

일본을 방문한 외국인이 어떠한 관광을 하고 무엇을 기대하고 일본을 찾았는지를 조사하여 실제로 외국인을 위한 여행을 기획하고 실시합니다. 당일은 외국인을 위해 안내도 하며 고객과의 커뮤니케이션이 넘치는 가이드서비스를 배우는 등, 일본을 대표하는 관광도시 "교토"라는 입지를 살린 체험학습을 하게 됩니다.

京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
교토 영양의료 전문학교

食と健康の現場(スポーツ、食品会社、保育園、病院、高齢者福祉施設、給食会社など)で活躍する栄養士・管理栄養士になろう!
病院・クリニック・総合病院などの医療現場に欠かせない信頼される医療事務、診療情報管理士をめざす!

Become a nutritionist or administrative nutritionist working in the food and healthcare industries! (sports-related companies, food companies, nursery schools, hospitals, assisted living facilities, school lunch providers, etc.)
Become a trusted medical administrator or medical information manager who is indispensable to medical practice at hospitals, clinics, and general hospitals, etc.!

음식과 건강의 현장(스포츠, 식품회사, 보육원, 병원, 고령자 복지시설, 급식회사 등)에서 활약하는 영양사·관리영양사가 되자!
병원·진료소·종합병원 등 의료현장에 없어서는 안될 신뢰받는 의료사무, 진료정보관리사를 목표로 하자!

入学資格 Enrollment Qualifications 입학 자격

学歴 Educational Requirements **학력**	外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者及び2021年3月末日までに修了見込みの方。ただし、12年未満の学生を有する国(地域)の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方。	Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2021. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.	외국국적을 가지며 외국에서 12년의 학교교육 과정 수료 및 2021년 3월 말까지 수료 예정인 자. 단 12년 미만 학제인 나라(지역) 출신자는 일본 내에서 준비교육 과정 수료 또는 수료 예정인 자.
日本語能力 Japanese Ability **일본어 능력**	以下のいずれかの資格を有する方 1. 日本語能力試験(JLPT)N2以上の合格者 2. 日本留学試験(EJU)の日本語(記述除く)200点以上の取得者 3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者	Those with one of the following qualifications 1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher 2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description) 3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test	아래 자격증 중 한 가지 이상 보유한 분 1.일본어 능력 시험(JLPT) N2 이상 합격자 2.일본 유학 시험(EJU) 중 일본어(기술 제외) 점수 200점 이상 취득자 3.BJT 비즈니스 일본어 능력 테스트 420점 이상 취득자

学費 Tuition 학비

	管理栄養士科 National Registered Dietician Program 관리영양사과		栄養士科 Dietician Program 영양사과		医療事務・医療秘書科 Medical Officer Administration/Medical Secretary Program 의료사무·의료비서과		診療情報管理士科 Medical Care Information Management Program 진료정보관리사과	
	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차	1年次 1st Year 1년차	2年次 2nd Year 2년차
入学金 Enrollment fee 입학금	150,000 yen	——	150,000 yen	——	150,000 yen	——	150,000 yen	——
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 시설·설비 유지비	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen
授業料 Tuition 수업료	880,000 yen	1,010,000 yen	890,000 yen	900,000 yen	772,000 yen	922,000 yen	737,000 yen	807,000 yen
実験・実習材料費 Labs/Learning materials 실험·실습 재료비	400,000 yen	400,000 yen	400,000 yen	400,000 yen	130,000 yen	130,000 yen	120,000 yen	120,000 yen
学費合計 Total 학비 합계	1,570,000 yen	1,550,000 yen	1,580,000 yen	1,440,000 yen	1,192,000 yen	1,192,000 yen	1,147,000 yen	1,067,000 yen

※実験材料費は管理栄養士科、栄養士科のみ。 Lab expenses only apply to Registered Dietician Studies and Dietician Studies Programs. 실험재료비는 관리영양사과, 영양사과 한정.
※管理栄養士科、診療情報管理士科の3年次以降の学費については決定次第発表いたします。
The fees for third-year studies and beyond for the Registered Dietician Studies and Medical Information Management Programs will be announced as soon as they have been decided. 관리영양사과, 진료정보관리사과의 3년차 이후 학비는 결정되는 대로 발표합니다.
※学費の他に諸経費が必要です。 There are required expenses in addition to tuition. 학비 외 기타 경비가 필요합니다.

奨学金
- 留学生特別奨学金:入学金一部免除100,000円(入学者全員)
- 奨学金A:入学金全額免除、授業料全額免除(初年度)
- 奨学金B:入学金全額免除、授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)

Scholarships
- Special International Student Scholarship:Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A:Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B:Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

장학금
- 유학생 특별 장학금: 입학금 일부 면제 100,000엔(입학생 전원)
- 장학금A: 입학금 전액 면제, 수업료 전액 면제(초년도)
- 장학금 B: 입학금 전액 면제, 수업료 일부 면제(최고 300,000엔 면제, 초년도)

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。 Please see the homepage for details on tuition and scholarships. 학비, 장학금에 대한 자세한 내용은 홈페이지를 확인해 주십시오.

学科紹介 Program Introductions 코스 소개

4 YEARS 4年制／Four-year Program　3 YEARS 3年制／Three-year Program

管理栄養士科
National Registered Dietician Program
관리영양사과

働くことを意識した実践的なカリキュラムで、4年間で実際の現場で即戦力となれる栄養のエキスパートをめざします。

This practical, four-year curriculum will turn you into a nutritional expert ready to hit the ground running when you enter a real workplace.

일하는 것을 의식한 실전적인 교육과정으로 4년간 실제 현장에서 능력을 발휘할 수 있는 영양 전문가를 목표로 합니다.

栄養士科
Dietician Program
영양사과

2年次から選択できる4つの専門コース制度で、自分の思い描いた夢を実現！調理技術・献立作成能力、衛生管理に強い栄養士をめざします。

Realize your dream with one of our 4 specialized course systems that can be selected from the second year! Aim to be a nutritionist with strong cooking, menu preparation, and hygiene management skills.

2학년이 되면 4개의 전문코스 중 하나를 선택하여 자신이 추구하던 꿈을 실현! 조리 기술·식단 작성 능력, 위생 관리에 철저한 영양사를 목표로 합니다.

医療事務・医療秘書科
Medical Officer Administration/Medical Secretary Program
의료사무·의료비서과

高度な知識と技能、そして思いやりの心を備えた、医療機関に欠かせない医療事務スタッフをめざします。

Gain high-level knowledge and proficiency along with the kind and considerate manner essential for working in medical offices today.

고도의 지식과 기능, 그리고 배려심을 갖춘 의료기관에서 없어서는 안될 의료사무 스태프를 목표로 합니다.

【最新情報を発信中！ Latest Information Available! 최신 정보 발신 중! 】

kyo@taiwa.ac.jp

学校HP School Homepage 학교 HP　Twitter　LINE　Instagram　YouTube

元気を届ける栄養のプロへ
Become a nutrition pro bringing health to your customers
건강을 전달하는 영양의 프로를 목표로

患者さんを思いやり、信頼される医療事務スタッフへ
Care for patients and become a trusted health care professional
환자에 대한 배려심으로 신뢰받는 의료 사무 스태프를 목표로

調理が得意な栄養士になれるワンセルフ実習
Self live training that allows you to become a nutritionist skilled at cooking
조리 기술이 탁월한 영양사를 목표로 한 원셀프 실습

2 YEARS 2年制／Two-year Program

診療情報管理士科
Medical Care Information Management Program
진료정보관리사과

診療情報を扱うスペシャリストである診療情報管理士と医療機関のシステムエンジニアである医療情報技師をめざします。

Master specialized skills and become a medical information manager that is specialist for the medical information or healthcare information technologist that is system engineer in the medical institutions.

진료정보를 다루는 전문가인 진료정보관리사와 의료기관의 시스템엔지니어인 의료정보기사를 목표로 합니다.

TOPICS

給食実務実習（ハーモニー・ランチ）
School Lunch Practicum "Harmony Lunch"
급식 실무실습(하모니 런치)

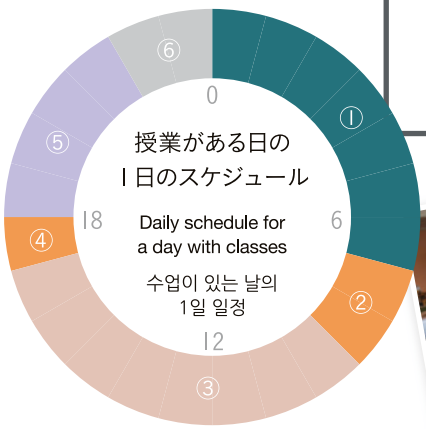
調理実習が多い本校で、給食管理業務を実践的に学ぶことができる授業が『給食実務実習』。最大150食の大量調理の献立作成から調理、販売まで一連の流れを経験できるランチサービスを行います。この授業を通じて、大量調理の流れや献立作成、HACCPに基づく衛生管理、サービス、運営方法など、実践的な知識・技術を学びます。

Our institution specializes in practical training, and the "School Lunch Practicum" course continues that trend by allowing students to learn how to provide food services. Participants create a menu of up to 150 meals and learn everything from preparation to sales, endowing them with the skills to handle large-scale meal operations and menu preparation, as well as HACCP-based hygiene management, service and operation methods, and a host of other practical skills.

조리실습이 많은 본교에서 급식 관리업무를 실전적으로 배울 수 있는 수업이 바로 '급식 실무실습'으로, 최대 150인분의 대량의 조리식단 작성에서 조리, 판매까지 일련의 흐름을 경험할 수 있는 런치서비스를 실시합니다. 이 수업을 통해 대량 조리의 흐름과 식단작성, HACCP에 따른 위생관리, 서비스, 운영방법 등, 실전적인 지식과 기술을 배웁니다.

WHY KYOTO ?

①就寝
Sleep 취침
②朝食
Breakfast 아침식사
③授業
Classes 수업
④夕食・テレビ
Dinner/TV 저녁식사, TV
⑤アルバイト
Part-time work 아르바이트
⑥課題・レポート
Assignments/reports 과제, 리포트



Q1 なぜ京都に留学しようと思ったのかを教えてください。

Please tell us why you decided to study in Kyoto.

교토에서 유학하게 된 계기는 무엇인가요?

A1 日本語学校で勉強していた1年間、日本の歴史や地理などを学ぶうちにその面白さを発見し、日本のあちこちを見学して回りました。その中で私が特に惹かれたのは京都でした。京都は日本の観光を代表する街ですので日本文化の本質をさらに深く知るために京都で留学しようと思いました。

I was studying at a Japanese language school for one year, and as I was learning I came to discover how interesting Japanese history and geography could be and I traveled around Japan on a learning tour. While doing so, I found myself particularly charmed by Kyoto. Kyoto is a city that is representative of tourism in Japan, so in order to deepen my knowledge on the essence of Japanese culture, I thought that I would study abroad in Kyoto.

일본어 학교에서 공부한 1년간, 일본의 역사와 지리 등을 배우면서 그 재미를 알게되어 일본의 여기저기를 견학하며 돌아다녔어요. 그중에서 가장 마음이 끌린 곳이 교토였어요. 교토는 일본 관광지를 대표하는 곳이라 일본 문화의 본질을 더욱 깊이 알고 싶어서 교토에서 유학을 결심했죠.

Q2 学校の授業で特に好きな授業とその理由を教えてください。

Please tell us if there were any classes that you especially enjoyed and why.

학교의 수업 중 좋아하는 수업과 그 이유는 무엇인가요?

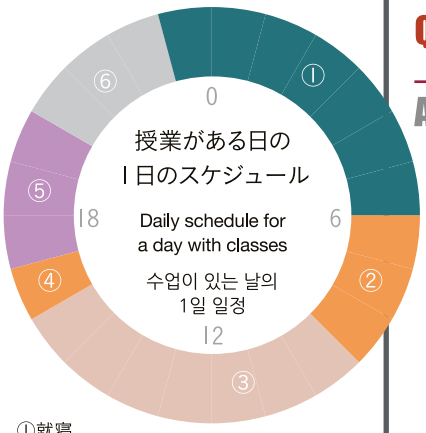
A2 国内、国外観光地理、パッケージ研究、ツアープランニング演習など旅行に関する科目は全て興味あります。旅行観光の知識や情報をたくさん知ることができて、様々な旅行企画を立て、パンフレットやポスター、スライドショーを作って仮商品として出来上がることは大変やりがいと達成感を感じられます。

I found all subjects related to travel interesting, including domestic and international tourism geography, package research, and tour planning exercises. I was able to gain a lot of knowledge and learn a lot of information about travel tourism, I made a variety of travel plans, and created pamphlets, posters, as well as slideshows, and prepared them as provisional products, which gave me a sense of satisfaction and accomplishment.

국내외의 관광지리, 패키지 연구, 여행상품 기획 연습 등, 여행에 관한 과목은 전부 흥미있어요. 여행관광의 지식과 정보를 많이 알 수 있고 다양한 여행 기획을 세워 팸플릿이나 포스터, 슬라이드쇼를 만들어 임시 상품으로 완성되는 과정이 정말 보람있고 성취감을 느껴요.

林 鈺庭(リン ユー ティン)さん／台湾出身
Lin Yuting/From Taiwan
린 유틴 씨 / 타이완 출신

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교



①就寝
Sleep 취침
②朝食・通学
Breakfast/commuting to school 아침식사, 통학
③授業
Classes 수업
④帰宅・夕食
Return home/dinner 귀가, 저녁식사
⑤アルバイト
Part-time work 아르바이트
⑥自習・包丁研ぎ
Self-study/knife sharpening 자습, 식칼연마

Q1 なぜ京都に留学しようと思ったのかを教えてください。

Please tell us why you decided to study in Kyoto.

교토에서 유학하게 된 계기는 무엇인가요?

A1 和食・日本料理と言ったら、京都こそが真の本場です。伝統の日本料理文化は京都にあると言ってもいいと思います。和食文化の真髄を理解するには、京都は一番いい場所です！そして、京都は留学の都市とも言われ、世界中各国の留学生が集まっています。こういう異国文化交流の地に新しいものがよく生まれるので、様々な料理を学べます。それに加え、四季と豊かな自然による素敵な風景がたくさんあります。だから私は京都を選びました。

Kyoto is truly the best place for Japanese food and cuisine. You could even say that Kyoto is where you'll find traditional Japanese cuisine. Kyoto is the number one place to understand the essence of Japanese food culture! Kyoto is also said to be a city for studying abroad, and it's where students from countries all around the world have gathered. New things are born in this place of foreign cultural exchange, making it possible to learn about various types of cuisines. Additionally, there are many incredible scenes due to the four seasons and abundant nature of the city. That's why I chose Kyoto.

일식, 일본요리라고 하면 교토야말로 진정한 본고장이죠. 전통 일본요리 문화는 교토에 있다고 해도 과언이 아니라고 생각해요. 일식 문화의 진수를 이해하려면 교토가 제일 좋은 곳이죠! 그리고 교토는 유학의 도시라고도 해서 전세계 각국의 유학생이 모여있어요. 이러한 이국문화 교류의 장에서 새로운 것이 자주 생겨나기 때문에 다양한 요리를 배울 수 있어요. 게다가 사계절과 풍부한 자연이 만들어내는 멋진 풍경이 가득해요. 그래서 저는 교토를 선택했어요.

Q1 今後の目標を教えてください。

Please tell us your future goals.

앞으로의 목표를 가르쳐 주세요.

A1 京都で働くために就職活動を頑張りました！卒業後は農林水産省の制度を利用し京都の日本料理店で働く予定です。歴史ある京都の一流店で経験を積み、「本物の実力」を身につけていきたいです。

I've been making an effort to find a job in order to work in Kyoto! I plan to use the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries' system to work in a Japanese restaurant in Kyoto. I'd like to build experience in a first-rate restaurant in Kyoto that has a history and acquire "true talent".

교토에서 일하기 위해 열심히 취업활동을 했어요! 졸업 후에는 농림수산성 제도를 이용하여 교토의 일본요리점에서 일할 예정이에요. 역사 있는 교토의 일류 요리점에서 경험을 쌓아 "진정한 실력"을 습득하려고 해요.

吳 君瑞(ゴ クンズイ)さん／中国出身
Goh Kunjui/From China
고 쿤즈이 씨 / 중국 출신

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

WHAT'S GOOD ABOUT ?

陳 暁(チン ギョウ)さん／中国出身
Chin Gyou/From China
친 교 씨 / 중국 출신

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

自分で日本料理店を開くことをめざし、和食の本場『京都』で学ぼうと思い京都調理師専門学校に入学しました。プロの先生から、料理の基本技術だけでなく、高度な調理テクニックや和食の美意識・センスを教わることができます。初心者だったので、色んな壁や悩みにぶつかりましたが、いつも励まして応援してくれる先生と、優しい同級生のおかげで毎日を楽しく過ごすことができています。

It's my goal to open my own Japanese restaurant, so I enrolled in the Kyoto Culinary Art College with the idea of learning in the best place for Japanese cuisine, "Kyoto". Not only was I able to learn basic cooking techniques from professional teachers, I was able to learn advanced cooking techniques as well as the aesthetics and senses associated with Japanese food. As a beginner, I was confronted with all sorts of barriers and difficulties, but thanks to constant encouragement and support from my teachers and friendly colleagues, I've been able to have a fun time every day that I've been here.

자신의 일본요리점 개업을 목표로 일식의 본고장 '교토'에서 배우자는 생각에 교토 조리사 전문학교에 입학했어요. 전문가 선생님께 요리의 기본 기술뿐만 아니라 고도의 조리 기술과 일식에 대한 미의식, 센스를 배울 수 있어요. 초보자여서 많은 장애물과 고민에 부딪히기도 하지만, 늘 격려해주시고 응원해주시는 선생님과 좋은 반 친구 덕분에 매일 즐겁게 지내고 있어요.

傅 建耀(フ ケンヨウ)さん／台湾出身
Fu Jianru/From Taiwan
후 켄요 씨 / 타이완 출신

京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
교토 제과제빵 기술 전문학교

歴史ある京都で学べる京都製菓は、最高の学校です！先生たちも皆優しい人ばかりなので、ぜひ京都に来てください。楽しく勉強することができますよ!皆さんも京都でおいしいお菓子づくりを学びましょう!!

It's awesome to study in a city with so much history. Kyoto Pastry & Bakery Art College is amazing! The teachers are all really nice, so come join us in Kyoto! You can have fun while learning! Come to Kyoto and learn the art of baking delicious sweets!!

역사 있는 교토에서 배우는 교토 제과제빵 기술 전문학교는 최고의 학교예요! 선생님들도 다들 좋으신 분들뿐이니 꼭 교토에 와 주세요. 즐겁게 배울 수 있어요! 여러분도 교토에서 맛있는 과자 만드는 법을 배워보자고요!!

ラ リンコウさん／中国出身
Luo Linqiao/From China
라 린코 씨 / 중국 출신

京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
교토 영양의료 전문학교

私は日本で管理栄養士の資格をとりたくて京都栄養医療専門学校に入学しました。先生はとても丁寧に教えてくれるので分からないことがあっても相談しやすいです。課外プログラムの透析食講習会では、実際の患者さんと触れ合い、実践的な活動が出来て、より学びを深めることもできました。ぜひ皆さんも一緒に管理栄養士・栄養士をめざしましょう！

I wanted to qualify as a registered dietician in Japan, so I enrolled in the Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences. The teachers there have taught me with extreme care, so it's easy to consult with them even if there's something that I don't understand. In a lecture on dialysis diets that is part of the extracurricular program, I got to interact with a real patient, and I was able to do hands-on work, which allowed me to further deepen my education. Join me and let's become registered dieticians and nutritionists together!

저는 일본에서 관리영양사 자격을 따고 싶어서 교토영양의료 전문학교에 입학했어요. 선생님이 정말 꼼꼼히 가르쳐 주셔서 모르는 게 있어도 상담하기 좋아요. 과외 프로그램인 투석식 강습회에서는 실제 환자들과 접하는 실전적인 활동으로 더 깊이 파고들 수 있었어요. 여러분도 꼭 함께 관리영양사, 영양사를 목표로 합시다!

MESSAGE FOR YOU !

きれいで有名な観光地もたくさんあり、留学生も住みやすい京都は勉強するのに、とてもいいところです！美味しい食べ物も多く、料理の勉強をするにもぴったりな街です！日本の伝統や食文化などが豊かな京都に来て、美味しい料理を自分でつくれるように京都調理で一緒に勉強しましょう!!

Kyoto has many beautiful and famous sightseeing areas, and it's also easy for international students to live in Kyoto, so Kyoto is a very good place to study in! With so much delicious food, it's also the perfect city to study cuisine in! Come to Kyoto, which is rich in Japanese tradition and culture, and study with me at Kyoto Culinary Art College so we can create our own delicious cooking!!

아름답기로 유명한 관광지도 많고 유학생도 살기좋은 교토는 배우기에 정말 좋은 곳이에요! 맛있는 음식도 많고 요리 공부하기에 정말 좋은 곳이죠! 일본의 전통과 음식문화 등이 풍부한 교토에 와서 맛있는 요리를 직접 만들 수 있도록 교토 조리사 전문학교에서 함께 배워요!!

LINA KHAIRANI(リナ カイラニ)さん／インドネシア出身
Lina Khairani/From Indonesia
리나 카이라니 씨 / 인도네시아 출신

京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
교토 조리사 전문학교

古い町並みと現代の建築物とのバランスや、ちょうど良い賑やかさのある京都の雰囲気が好きなので、この学校を選びました。授業では、自分の想像力を発揮し、ツアープランニングをつくり上げることがとても面白いです。将来は旅行会社で働き、地元である台湾のツアープランを販売したいです。ぜひみなさんも国際観光都市である京都で観光の勉強をしましょう！

I chose this school because I like the balance between old streets and modern architecture and the atmosphere of Kyoto with just the right buzz. In class, it's very interesting to use your imagination and create tour planning. In the future, I want to work for a travel agency and sell local Taiwan tour plans. Come study tourism in Kyoto, an international tourism capital!

예스러운 거리 경관과 현대 건축물과의 밸런스, 적절한 활기가 공존하는 교토의 분위기를 좋아하기 때문에 이 학교를 선택했습니다. 수업 중에 자신의 상상력을 발휘해서 투어 플랜을 짜는 과정은 정말 즐겁습니다. 졸업 후에는 여행사에서 일하며 고국인 대만의 투어 플랜을 판매하고 싶습니다. 여러분도 꼭 한번 국제 관광 도시인 교토에서 관광을 공부해 보세요!

陳偉銓(チン イセン)さん／台湾出身
Chin Isen/From Taiwan
친 이센 씨 / 타이완 출신

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

住宅サポート
Housing Support　주거 지원

大和学園では留学生のための住宅サポートを行っています。
Taiwa Gakuen provides housing support for international students.
다이와 학원에서는 유학생의 주거를 지원하고 있습니다.

共立メンテナンスが管理する提携学生寮です。入居当日から快適な生活がスタートできる提携学生寮ならではのメリットがあります。
Our student dorms are managed by Kyoritsu Maintenance Co., Ltd. These convenient spaces allow you to start your new life right away.
교리츠 메인터넌스가 관리하는 제휴 학생 기숙사입니다. 입주 당일부터 쾌적한 생활을 시작할 수 있는 제휴 학생 기숙사만의 이점이 있습니다.

安心 Peace of Mind　안심

寮長夫妻が常駐しているので、宅急便の受け取りや急病時の対応などのサポートをします。寮の入り口はオートロックで、防犯カメラもついています。

Because the dorm heads are married couples who live there permanently, they can provide support with deliveries, sudden illnesses, and so on. The dorm entrance features an auto-lock as well as a security camera.

기숙사 사감 부부가 상주하고 있어 택배 수취 및 응급 시 대응 등을 지원합니다. 기숙사 입구는 자동잠김 장치와 감시카메라도 설치되어 있습니다.

快適 Comfort　쾌적

机・イス・本棚はもちろん、ベッド・クローゼット・電話・エアコンなど、生活に必要な設備をすべて備えています。もちろん完全個室です。

All the amenities necessary for student life are provided, including desks, chairs, bookshelves, beds, closets, telephones, air conditioners, and so on. Rooms are completely private.

책상, 의자, 책장은 물론 침대, 옷장, 전화, 에어컨 등, 생활에 필요한 설비가 전부 갖추어져 있습니다. 물론 완전 독실입니다.

健康 Health　건강

専任の管理栄養士がつくる栄養バランスの良い手づくりの料理を朝食と夕食の二食を出しています。朝食は和食・洋食から選べ、ご飯やお味噌汁はおかわり自由です。

We serve two meals, breakfast and dinner, both of which are handmade for balanced nutrition by full time administrative nutritionists. For breakfast there is a choice of either a Japanese or Western meal, and extra helpings of rice and miso soup are free.

전임 관리영양사가 직접 만드는 영양있고 균형 잡힌 식사를 아침과 저녁에 제공합니다. 아침은 일식, 양식 중에서 고를 수 있으며 밥과 된장국은 얼마든지 먹을 수 있습니다.

各ドーミー施設　Dormitory Introductions　각 기숙사 시설

ドーミー花園丸太町(男女寮)
Dormy Hanazono Marutamachi (Male/Female dorm)
도미 하나조노마루타마치(남녀 기숙사)

ドーミー清水五条(男女寮)
Dormy Kiyomizu Gojo (Male/Female dorm)
도미 기요미즈고조(남녀 기숙사)

ドーミー千本二条(男女寮)
Dormy Senbon Nijo (Male/Female dorm)
도미 센본니조(남녀 기숙사)

ドーミー鴨川公園(女子寮)
Dormy Kamogawa Park (Female dorm)
도미 가모가와 공원(여자 기숙사)

ドーミー京都西陣(男女寮)
Dormy Kyoto Nishijin (Male/Female dorm)
도미 교토 니시진(남녀 기숙사)

寮費(留学生特別料金) Boarding Fees (special rate for international student) 기숙사비(유학생 특별 요금)

	内訳 Itemized List 내역	
契約時 Initial costs 계약 시	入館費 Entry fee 입관비	45,000 yen
	保証金 Deposit 보증금	50,000 yen
	建物維持費(年間) Building maintenance fee (yearly) 건물 유지비(연간)	3,000 yen
	ルームクリーニング代 Room cleaning fee 세탁비	47,300 yen

	内訳 Itemized List 내역	
毎月の費用 Monthly fees 매달 비용	月額館費(食事込) Monthly rent (incl. meals) 월 기숙사비(식사 포함)	79,200 yen
	通信設備費(Wi-Fi) Communications/data and facility fee 통신비/설비사용료	3,960 yen
	電気基本料金 Basic electricity fee 전기 기본요금	5,500 yen

※1年契約の場合。 *For a one-year contract. ※1년 계약인 경우.

その他留学生の受け入れ可能住宅業者　Other housing providers that accept international students　기타 유학생 주거 제공 업자

会社名 Company Name 회사명	ホームページ Homepage 홈페이지
司興産 京都支店(つかさこうさん) Tsukasa Kousan Kyoto Branch 쓰카사 흥업 교토지점	https://www.collegehouse-osaka.com/
ユニライフ 京都駅前店(ジェイ・エス・ビー) UniLife Kyoto Ekimae Branch (J.S.B.) 유니라이프 교토역마에 지점(제이 에스 비)	https://unilife.co.jp/
ナジック学生情報センター京都駅前店 Najic Student Information Center Kyoto Ekimae Branch 나직 학생정보 센터 교토 에키마에점	https://749.jp/
学生ハウジング御所西烏丸店 Student Housing Gosho Nishikarasuma Branch 학생 하우징 고쇼니시카라스마점	https://www.3215.co.jp/
アズライフ京都賃貸住宅サービス Azlife Kyoto Rental Housing Service 아즈라이프 교토 임대주택 서비스	http://www.azlife.co.jp/
ハウスネットワーク House Network 하우스 네트워크	https://www.h-nw.jp/

詳しくは、各業者に直接お問合せください。 Please inquire for details. 자세한 내용은 각 업체에 직접 문의해 주십시오.

学校指定学生住宅「フリーピア鳴滝」
Designated Student Housing "Freepia Narutaki"
학교 지정 학생 주택 '프리피아 나루타키'

賃料・共益費 35,000円～
Rent/common area fee ¥35,000~
임대료, 공익비 35,000엔 ~

連絡先 Contact 연락처
emu-trst@maia.eonet.ne.jp

■ StudyKyoto https://www.studykyoto.jp/ja/life/
京都の留学生活に関する情報が掲載されています。
Information is posted regarding studying abroad in Kyoto.
교토의 유학 생활에 관한 정보를 게재하고 있습니다.

■ Kyoto Housing Search http://www.housingsearch.kyoto/
学校近くの賃貸住宅検索や、日本で部屋を借りるときの手続き、マナーに関する情報が掲載されています
Information is posted regarding finding rental housing near the school, procedures for renting rooms in Japan, and regarding etiquette.
학교 부근의 임대 주택 검색과 일본에서 임대차 계약을 할 때의 수속 방법, 매너에 관한 정보를 게재하고 있습니다.

アルバイト受け入れ 例

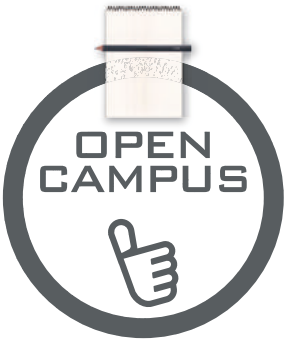
Examples of part-time job opportunities　아르바이트 채용 사례

大和学園では、留学生の皆さんのアルバイト申請サポートを行っています。
We at Taiwa Gakuen assist students in applying to part-time jobs.
다이와 학원에서는 유학생 여러분의 아르바이트 구직 활동을 지원하고 있습니다.

	店名 Name of Establishment 점포명	業種 Industry 업종
1	ジョイテルスタッフ Joytel Staff 조이텔 스태프	宿泊施設 Lodging facility 숙박시설
2	Café ran Zan 카페 ran Zan	カフェ Café 카페
3	イノダコーヒー Inoda Coffee 이노다 커피	カフェ Café 카페
4	「和食さと」嵯峨店 "Washoku Sato," Saga Location "와쇼쿠 사토" 사가점	和食飲食店 Japanese restaurant 일식 음식점
5	鯛匠　HANANA Taisho HANANA 다이쇼 HANANA	鯛茶漬専門店 Taichazuke restaurant 도미 차즈케 전문점
6	美濃吉 Minokichi 미노키치	料亭 Japanese-style restaurant 고급 요리점
7	熊彦 Kumahiko 구마히코	料亭 Japanese-style restaurant 고급 요리점
8	たん熊北店 Tankuma Kitamise 단쿠마키타미세	割烹 Japanese cuisine 갓포 요리점
9	喜久屋駒井 Kikuya Komai 기쿠야 고마이	割烹 Japanese cuisine 갓포 요리점

	店名 Name of Establishment 점포명	業種 Industry 업종
10	グラースセゾン Grace Saison 그라스 세종	洋菓子 Western-style confectionery 양과자
11	鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu 쓰루야 요시노부	和菓子 Japanese confectionery 화과자
12	亀屋良長 Kameya Yoshinaga 가메야 요시나가	和菓子 Japanese confectionery 화과자
13	松井旅館 Matsui Ryokan 마쓰이 여관	旅館 Ryokan (Japanese Inn) 여관
14	京都ブライトンホテル Kyoto Brighton Hotel 교토 브라이튼 호텔	ホテル Hotel 호텔
15	京都ホテルオークラ Kyoto Hotel Okura 교토 호텔 오쿠라	ホテル Hotel 호텔
16	ウェスティン都ホテル京都 The Westin Miyako Kyoto 웨스틴 미야코 호텔 교토	ホテル Hotel 호텔
17	ジェイアール東海パッセンジャーズ JR-Central Passengers JR-CENTRAL PASSENGERS Co., Ltd.	旅行 Travel 여행

※上記の求人が常にご紹介できるとはかぎりません。
*The above jobs are not guaranteed to be available.　※위의 채용을 언제나 보장하는 것은 아닙니다.



オープンキャンパスへ行こう！

Join Our Open Campus Event!　오픈 캠퍼스에 가자!

1日で学校のことがまるわかり！何度来ても楽しいイベントが盛りだくさん！
Learn all about the school in a single day! Plenty of fun events each time you visit!
학교에 관한 정보를 하루에 전부 알 수 있다! 몇번을 찾아도 즐거운 이벤트가 가득!

カリキュラムや就職のこと、施設のこと、学校の雰囲気、先生や在校生…
自分の目で見て、聞いて、実感することが、いちばん大切です。イベントの後は京都の街を散策しましょう！
When it comes to understanding the curriculum, job opportunities, facilities, atmosphere, teachers and student body, nothing beats seeing with your own eyes, hearing with your own ears, and experiencing it all for yourself. After the event, let's take a stroll around Kyoto!
교육과정 및 취업에 관해, 시설에 관해, 학교 분위기, 선생님을 비롯한 재학생… 직접 눈으로 확인하고 듣고 실감하는 것이 가장 중요합니다.
이벤트 후는 교토의 거리를 산책합시다!

学校の事を詳しく知る！
I want to know more about the school!
학교에 대해 자세히 알자!

学校説明　School Introduction
학교설명

カリキュラムや取れる資格、就職状況など学校の特徴をご紹介。入試のコツもご説明します。
We'll introduce details about the curriculum, obtainable certifications, employment opportunities, and so on. We'll also give you some tips for the entrance examination.
교육과정 및 취득 가능한 자격, 취업 상황 등, 학교의 특징을 소개하고 입시 요령도 설명합니다.

どんな施設で学べる？
What are the facilities like?
어떤 시설에서 배울까?

キャンパスツアー　Campus Tour
캠퍼스 투어

最新の施設・設備をご覧いただきます。校内見学で学校の雰囲気を感じ取ってください。
See our latest facilities and amenities and get a feel for the school atmosphere.
최신 시설 및 설비를 확인할 수 있습니다. 교내 견학으로 학교 분위기를 실감하세요.

実際の授業を体験したい！
I want to try an actual lesson!
실제로 수업을 체험하고 싶어!

体験実習　Training Session
체험실습

見て、聞いて、つくって、食べて、楽しいこと盛りだくさん！普段の授業と同じ講師、設備で楽しい実習。在校生との交流もいっぱいです。
Look, listen, cook, eat, and have lots of fun! Enjoy a seminar with the same instructors and facilities as actual students. You'll have plenty of chances to interact with students, too!
보고 듣고 만들고 먹고 즐거움이 가득! 실제 강사와 설비로 즐겁게 실습을 체험할 수 있으며 재학생과의 교류도 가득합니다.

色んなこと相談したい！
I have so many questions!
이것저것 상담하고 싶어!

個別相談　Individual Advising Sessions
개별상담

入試・学費・就職・アルバイトのことなど、進学アドバイザーや先生たちがみなさんの疑問や悩みに対してご相談に応じます。個別だからどんなことでも気軽にお話しください。きっと、疑問や不安は解消されます。
Instructors and advisors will be on hand to address any questions or concerns you have about the entrance exam, tuition, employment, part-time jobs, and so on. We provide individual consultations, so feel free to say whatever's on your mind. You're sure to feel better afterward.
입시, 학비, 취업, 아르바이트 등, 진학에 관한 조언 및 선생님들이 여러분의 의문과 고민에 상담합니다.
개별상담이니 뭐든지 편하게 상담하세요. 의문점과 불안이 꼭 해소될 것입니다.

参加費無料！
Free to Participate!
참가비 무료!

友人や学校の先生との参加歓迎！
Friends and School Teachers are Welcome to Participate!
친구 또는 학교 선생님 동반 참가 가능!

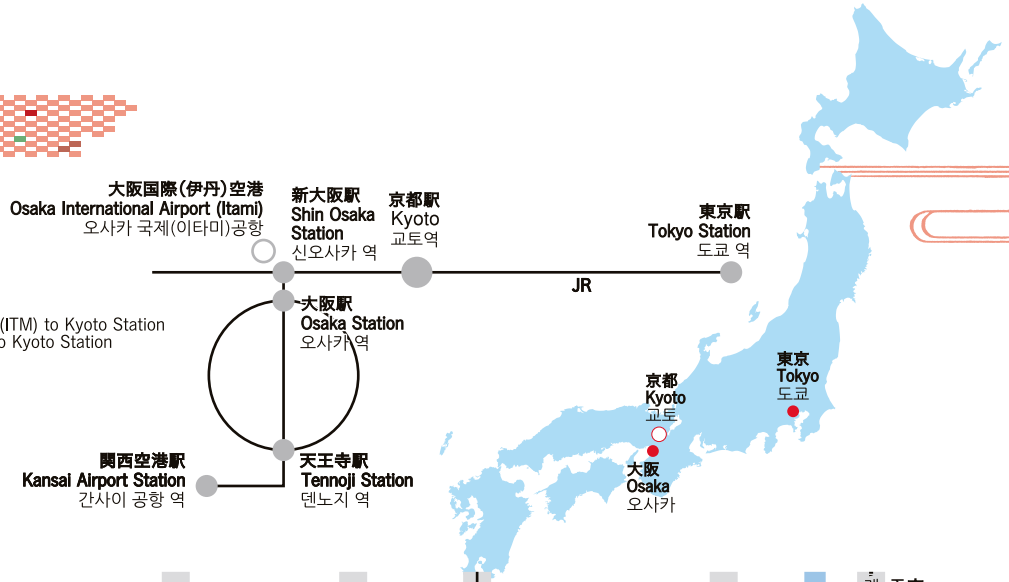
初心者OK！
Beginners welcome!
초심자 OK!

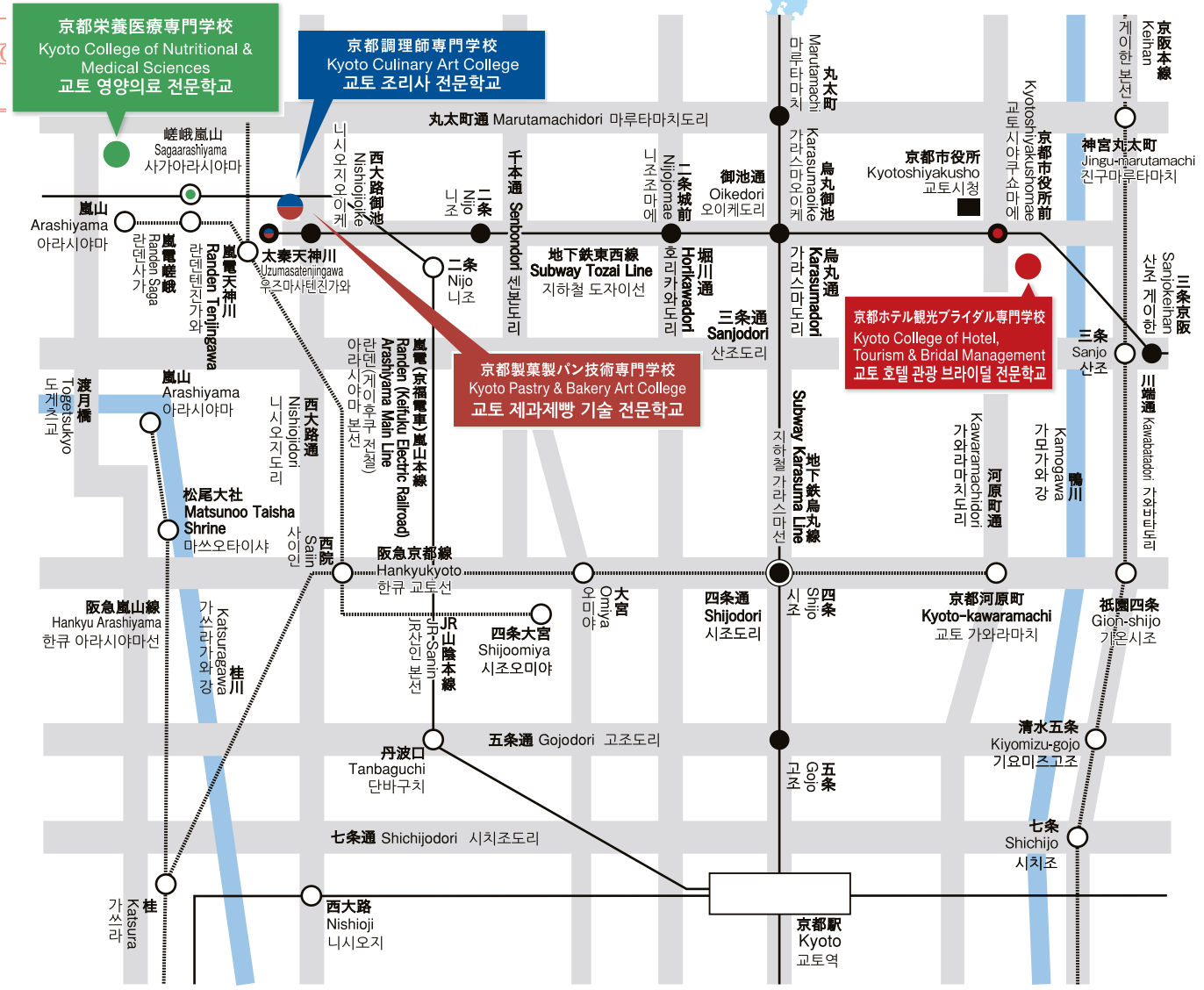
Access Map

大阪駅から京都駅まで約30分
大阪国際(伊丹)空港(ITM)から京都駅まで約50分
関西国際空港(KIX)から京都駅まで約90分
東京駅から京都駅まで約2.5時間

About 30 minutes from Osaka Station to Kyoto Station
About 50 minutes from Osaka International (Itami) Airport (ITM) to Kyoto Station
About 90 minutes from Kansai International Airport (KIX) to Kyoto Station
About 2.5 hours from Tokyo Station to Kyoto Station

오사카 역에서 교토 역까지 약 30분
오사카 국제(이타미)공항(ITM)에서 교토 역까지 약 50분
간사이 국제 공항(KIX)에서 교토 역까지 약 90분
도쿄 역에서 교토 역까지 약 2.5시간





Kyoto Culinary Art College
Kyoto Pastry & Bakery Art College

ADDRESS

Uzumasa-yasui-nishizawa-cho 4-5, Ukyo-ku, Kyoto
616-8083 Japan

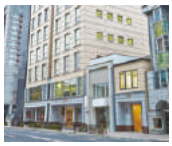
PHONE :
+81-75-802-0191
+81-75-812-0191

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal management

ADDRESS

Sanjo-agaru, Kawaramachi, Nakagyo-ku, Kyoto
604-8006 Japan

PHONE :
+81-75-241-0191



Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

ADDRESS

18 Setogawa-cho, Saga Tenryuji, Ukyo-ku, Kyoto
616-8376 Japan

PHONE :
+81-75-872-8500

Taiwa Gakuen Education Inc.

The Academy of Hospitality

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY