



ファッション



HAPPY BIRTHDAY TO YOU
ハッピーバースデートゥーユー  h_birthdaytoyou

2011年ファッションテクニカル専攻科卒業の新井梨絵さんと吉中ゆんさんが2016年高円寺にオープンした古着とハンドメイドのお店「HAPPY BIRTHDAY TO YOU」。アメリカで買付けたファンシーでパステルなファッションアイテムやハンドメイドのアクセサリなど豊富に取り揃えられています。




NATSUKO MIYAKOSHI
ナツコ ミヤコシ  natsuko_miyakoshi_88

2016年マーチャライジング専攻科卒業の宮腰津津子さんは青森市にUターンし、2019年合同会社てんとうむしを設立。日本の伝統工芸であるつまみ細工、こぎん刺し、ねぶたの技法をベースにしたアクセサリやアート作品を手がけています。


きもの



SUMIRE ISHIOKA
すみれ いしおか  sumire_ishioka

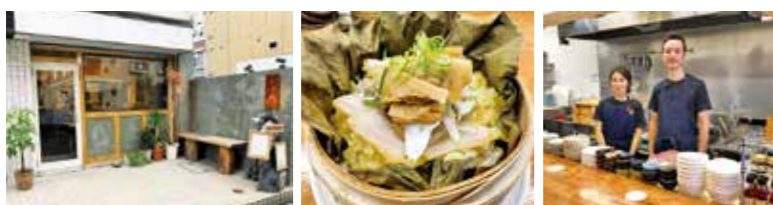
2015年きもの専攻科卒業の石岡すみれさんは、自身のブランド「SUMIRE ISHIOKA」でツイード生地を使用した雑貨や着物を製作しています。NY、PARIS、LAで作品を発表するなど国内外で活躍。セレクトショップや百貨店で期間限定販売しています。



yoshiharukichi
吉春吉 (よしはるきち)  yoshiharukichi

きもの科卒業生がご自身のブランド「吉春吉(よしはるきち)」で着物と洋服両方で使える和装小物やアクセサリの製作・販売を行っています。日本の色や素材、文様などを身近に感じてもらえるようひとつひとつ手作業で制作しています。

調理



SHIGENO 東京都国分寺市本町 3-7-31 深沢ビル102 しば乃

2004年調理技術経営学科卒業の繁野佑介さんと麻美さんは、ご夫婦で中国料理店「しば乃」を2019年にオープン。安心・安全な食材を使用した健康的でヘルシーな中華をコンセプトにしているお店です。



girasole 千葉県市川市妙典 2-7-17 国一ビル103号 ジラソーレ

2009年調理師科卒業の小林広大さんと矢作匠さんが経営するイタリアンレストラン「girasole(ジラソーレ)」。こだわりの生パスタと和牛を使った肉料理がメインのお店。おしゃれでアットホームな雰囲気です。

製菓



Vosges 埼玉県加須市下三俣 568-5
フランス菓子ボージュ

2018年コンフェクション2年制コースを卒業した山川将輝さんは現在、以前講師としてご指導いただいていた鷺内宣成先生のお店「フランス菓子ボージュ」で製造担当として活躍しています。5年目に入り、仕事に対する積極性や責任感が高まり充実した毎日を送られているそうです。ボージュは厳選された素材を使用しロールケーキやクラシックショコラなどの生菓子をはじめ、種類豊富な焼き菓子も取り揃えている人気のパティスリーです。



SHERATON GRANDE TOKYO BAY HOTEL 千葉県浦安市舞浜 1-9
シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

2021年3月コンフェクション2年制コースを卒業した西村周馬さんは現在、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルのペストリーで働いています。東京ディズニーリゾートのオフィシャルホテルでもある同ホテルは最近コロナ前の活気を取り戻し、週末はとても忙しいとのこと。その中で、いかにお客様に楽しんでもらうかと考えながら仕事に取り組んでいるそうです。「在学中に先生に細かいことを質問しておいたほうが現場で役に立つと思いますよ。」と在校生にアドバイスもしてくれました。

oda timeline.



織田学園の今とこれからお届けする『オダタイムライン』。
2022年度に開催しました各校イベントについてお届けいたします。

【SDGsの取り組み】
アールブリュットコラボの詳しい記事はこちら



今年度の主なイベント

ファッション

- 4月 入学式
- 5月 フィールドトリップ(浅草等)
- 7月 サマーフェスタ
- 10月 研修旅行(湘南、箱根等)
- 10月 ハロウィンパーティー
- 10月 こども服販売
- 10月 パターンオーダー受注販売会
- 11月 ビギーズスペシャル
- 12月 針供養
- 2月 ブランディングプロデュースショー
- 3月 修了ショー
- 3月 デザインアワードショー
- 3月 卒業式



きもの

- 4月 入学式
- 5月 運動会
- 7月 サマーフェスタ
- 9月 校外授業(銀座、目黒庭園等)
- 10月 研修旅行(群馬桐生)
- 10月 ハロウィンパーティー
- 11月 きものサロネ展示
- 12月 針供養
- 12月 たんす屋deバザール作品販売
- 12月 一足早い振袖成人式
- 2月 Oda Kimono Design Contest
- 2月 アールブリュットコラボ展示
- 3月 修了ショー
- 3月 卒業式



調理

- 4月 入学式
- 4月 グリーンキャンプ(御殿場)
- 5月 運動会
- 10月 織田調祭
- 11月 球技大会
- 12月 京都研修旅行
- 12月 校外授業(よみうりランド)
- 2月 卒業制作展
アールブリュットコラボ展示
- 2月 テーブルマナー
- 2月 販売実習
- 3月 卒業式



製菓

- 4月 入学式
- 5月 ウォークラリー
- 6月 レクリエーション大会
- 10月 校内コンクール
- 10月 鉄道開業150周年記念
中野駅コラボ販売
- 11月 球技大会
- 11月 神戸研修旅行
- 12月 ディズニー研修旅行
- 2月 卒業制作展
アールブリュットコラボ販売
- 3月 卒業式



● **ブランディングプロデュース**

OFDCから新しい形式へと変わった「ブランディングプロデュース」。服飾課程3年生が企画したオリジナルブランドの商品を3コーディネート制作し、プレゼンテーションとファッションショーによるコンテストが行われ、上位3名が表彰されました。



【グランプリ】FD専攻科 橋本 琉花「Teureka」
 【準グランプリ】FD専攻科 大川 莉沙「WIWty」
 【奨励賞】FT専攻科 川村 澄花「MYME」

● **ブランディングチャレンジ**

服飾課程3年生、FB課程2・3年生でチームを組み、「カジュアル アヴァンギャルド」をテーマにしたデザインをプレゼンする「ブランディングチャレンジ」。全12チームがTikTokで自分たちのブランドをアピールし、動画へのいいね数も含めた三次審査を経て優勝チームが決定しました。



● **新宿ファッションフィールド2022入賞!**

佐藤 実祐 (ファッションテクニカル専攻科) 「story」審査員特別賞
 橋本 琉花 (ファッションデザイン専攻科) 「白紙から」ビームス賞



FT専攻科 佐藤 実祐
 FD専攻科 橋本 琉花

● **(株) WEGOとの企業連携**

(株) WEGOの社員の方を講師として招きFB課程の学生がブランドに合わせたデザインのステッカー制作を行いました。出来上がったステッカーは実際にWEGOの店舗で販売されました。



● **アップサイクルファッションショーinアリオ葛西**

SDGsの取り組みとして服飾課程2年生有志10名により不要になった洋服をアップサイクル(本来捨てられるはずのものを、より価値の高いものへと生まれ変わらせること)した15作品を提供し、江戸川区後援のもと10月30日アリオ葛西で学生作品を着た地元園児のファッションショーが行われました。



● **Oda Kimono Design Contest**

新しく名前を変え OKDC となった「Oda Kimono Design Contest」は、2月4日に中野サンプラザのチャペルでショーと作品展示を行いました。



【OKDC大賞】聞きしより見て 専攻科 田淵 真佑子
 【豆千代賞】スタンドクラゲ 2年 岩立 志麻
 【廣瀬賞】Robe a la Francaise 専攻科 木口 桜
 【田辺賞】ファム・ファタル 2年 山場 美李亜

● **アールブリュットコラボ**

昨年に引き続き中野区内の商店街と社会福祉法人愛成会が連携し行っているアートイベント「NAKANO 街中まるごと美術館」に参加。今年のテーマは「五感をひらく」。1年生によるアールブリュット作品からイメージしたトータルコーディネート5作品が2月4日～2月19日まで中野ゼロホールに展示されました。



● **一足早い振袖成人式**

12月14日グリーンホールにて2年生が一蔵横須賀店からお借りした振袖を着てハートリボン協会との協賛で一足早い振袖成人式が行われました。



● **卒業制作展・アールブリュットコラボ**

2月4日卒業制作展が校内で行われました。「NAKANO 街中まるごと美術館」とのコラボに初参加した調理校では、アールブリュット作品から感じた世界観を表現した作品も展示しました。



● **織田調祭**

10月29・30日織田調祭を開催しました。お土産やフードコートなど、どのブースも行列必至の大人気でした。同窓会ブースでは卒業アルバムやメッセージボードなども設置し、多くの卒業生にお越しいただきました。



● **京都研修旅行**

12月11日～14日の3泊4日で京都研修旅行が実施されました。27名の学生が任意参加し、京料理展示会の見学や練りきり菓子製作体験、清水焼の陶芸体験などが行われました。



● **卒業制作展・アールブリュットコラボ**

2月4日卒業制作展が行われました。昨年に引き続き「NAKANO 街中まるごと美術館」とのコラボとしてアールブリュット作品から味や香り、食感などを想像して製作した焼き菓子も3種パティスリーオダで販売しました。



● **ジャパン・ケーキショー 田中美和先生 金賞!**

10月25日～27日まで東京都立産業貿易センターで行われた2022 ジャパン・ケーキショー東京に高橋雅先生がピエス・アーティストック(アメ)、田中美和先生が国内産米粉を使った焼き菓子、谷口千里先生がマジパン部門に出品し、田中先生が金賞、高橋先生が銅賞を受賞しました。



● **鉄道開業150周年記念コラボ**

鉄道開業150周年を記念したJRとのコラボとして10月14日中野駅南口特設ブースにて焼き菓子の特別販売を行いました。この日はパティスリーオダでもケーキ販売があり鉄道にちなんだ限定商品が多数並びました。

