

## PRESS RELEASE

平成 25年 11月 13日

“食”のデザインスクール  
レコールバンタン【東京校】  
〒153-0051  
東京都目黒区上目黒 1-3-3  
Tel:0120-014-280【大阪校】  
大阪府大阪市中央区  
西心斎橋 2-9-38  
Tel:0120-726-555HP:  
<http://www.lecole.jp>

Japanese MODE on the table



L'ecole Vantan

“食”の新しい楽しみ方を提案する、  
『Food Design Collection 2013』  
開催レポート

ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどのクリエイティブ分野に特化し、即戦力人材を育成するスクール運営事業を行っている Vantan(バンタン)(本部所在地: 東京都渋谷区 代表: 長澤俊二) は、“食”の新しい楽しみ方を提案する『Food Design Collection 2013(フードデザインコレクション)』を11月8日(金)、9日(土)の2日間、代官山 ヒルサイドプラザで開催致しました。

Food Design Collection(以下 FDC)は、“食”のデザインスクール レコールバンタンが、2007年以降毎年開催しているスイーツのコラボレーションイベント「Artistic Sweets Collection(アーティストィックスウィーツコレクション)」に調理分野を加えた、“食”のコラボレーションイベントです。統一のテーマのもと、様々なコラボレーションの中からこれまでにない“食”の新しい価値を創造し“食”の新しい楽しみ方を提案します。

今回は、『Japanese MODE on the table ~TRANSLATION(トランスレーション)~』というテーマのもと、フランチエス コ・マツツイシェフ、山下春幸シェフ、ジェローム・ショセスシェフ、和泉光一シェフ、藤田浩司シェフ、鍋田幸宏シェフ、森大祐シェフ、中野賢太シェフの8名のシェフおよびシェフパティシエが、日本の和を感じることができるフードやスイーツをデザインし、8日(金)、9日(土)の二日間で、約300名のお客様の前でデモンストレーションショーを行い、作品を振る舞いました。

Vantan(バンタン)では、今後も FDC やクラブデシュクレ・ジャンプの取り組みを通じて、シェフ・パティシエ業界の活性化に貢献してまいります。



## 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

Mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: [m-fukada@vectorinc.co.jp](mailto:m-fukada@vectorinc.co.jp)

# PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール  
レコールバンタン

【東京校】  
〒153-0051  
東京都目黒区上目黒 1-3-3  
Tel:0120-014-280

【大阪校】  
大阪府大阪市中央区  
西心斎橋 2-9-38  
Tel:0120-726-555

HP:  
<http://www.lecole.jp>



## ■ 8日(金)の第一部で実施したオープニングセレモニーの様子



## ■ 各分野のトップシェフがテーマにあわせたフィンガーフード&スイーツのプレゼンテーションを実施



## ■ 鍋田幸宏シェフによる「日本女性の華やかさ」を表現する創作体験ブース



### 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan (バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

Mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan (バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍 (のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: [m-fukada@vectorinc.co.jp](mailto:m-fukada@vectorinc.co.jp)

## PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール  
レコールバンタン

【東京校】  
〒153-0051  
東京都目黒区上目黒 1-3-3  
Tel: 0120-014-280

【大阪校】  
大阪府大阪市中央区  
西心斎橋 2-9-38  
Tel: 0120-726-555

HP:  
<http://www.lecole.jp>



Japanese MODE on the table

### ■ 未来のシェフを目指すレコールバンタン学生によるコンペティション「FOOD DESIGN AWARDS」

二日間の投票と参加シェフ達による審査の結果、フードからはレコールバンタン大阪 カフェ&フードコーディネーター本科の大本彩加さん、パティシエからはレコールバンタン東京 パティシエ本科 嶋田祥子さん、レコールバンタンハイスクール パティシエ専攻 和世夏奈さんの3名が選ばれ、来年1月31日にパリで行う Vantan TOKYO への参加が決定しました。



### ■ Sweets Laboratory TOKYO BRANCHÉ によるコンセプトチャルスイーツの販売



### ■ Vantan (バンタン)

1965年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクール。現役のプロクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、業界と連携した「実践型デザイン教育」で、即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、これまでに18万人以上の卒業生を輩出しています。【東京・大阪】

- ・バンタンコーポレートHP : <http://www.vantan.jp/>
- ・バンタンスクール一覧HP : <http://www.vantan.co.jp/school/>
- ・レコールバンタンHP : <http://www.lecole.jp/>

### 【出演(ゲスト)シェフ】

#### ■ フランチェスコ・マッツィ(アルマーニ・リストランテ エグゼクティブ・シェフ)

ローマの2つ星レストラン“ホテル・エデン”のシェフ、トスカナ地方シエナにある5つ星リゾート“ボルガ・ラ・バグナニア”総料理長、イタリアの最も有名なレストランの一つでミシュラン3つ星レストラン“エノテカ・ピンキオーリ”の日本・東京支店のアドバイザー・シェフ等を歴任。その後アルマーニ・リストランテのシェフを4年間務め、現在は日本のアルマーニ・リストランテでエグゼクティブ・シェフとして活躍。



#### ■ 山下春幸(HAL YAMASHITA 東京 エグゼクティブオーナーシェフ)

「新和食」を日本で始めたパイオニア。独自の視点、捕らわれない料理技法、素材の生産から、料理にいたる一環のプロセスで「素材の持味を最大に引き出す料理法」を得意とする。現在は、自身のレストランのほか、障害者支援ボランティア活動、政府関係のアドバイザー、WFP 国連世界食料計画顧問としての活動や日本代表として2010年シンガポールワールドグルメサミットマスターシェフ、2012年アブダビ UAE ワールドグルメサミット国際マスターシェフとして選出される等様々なフィールドで活躍。



### 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan (バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan (バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍 (のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: [m-fukada@vectorinc.co.jp](mailto:m-fukada@vectorinc.co.jp)

## PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール  
レコールバンタン

【東京校】  
〒153-0051  
東京都目黒区上目黒 1-3-3  
Tel:0120-014-280

【大阪校】  
大阪府大阪市中央区  
西心斎橋 2-9-38  
Tel:0120-726-555

HP:  
<http://www.lecole.jp>



Japanese MODE on the table

## 【出演(ゲスト)パティシエ】

## ■ジェローム・ショセス(ホテル・クリヨン シェフ・パティシエ)

フランスの有名パティシエやデザイナーが参加し、これまでにないスイーツ創作を楽しむスイーツクリエイティブ集団「クラブ・デ・シュクレ」の代表であり、ホテル・クリヨンのシェフパティシエを務める。2012年3月に、レコールバンタンとのコラボレーションで開催した「Vantan TOKYO Sweets Dsign Paris」にも参加。



## ■和泉 光一 (アステリスク オーナーパティシエ)

2004年、世界最高峰のコンクール、「クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選で準優勝。2006年度、アメリカフェニックスで開催された「ワールドペストリーチーム チャンピオンシップ」で日本代表のキャプテンを務め、チームを準優勝へと導く。さらに個人部門では、チョコレートピエス部門で優勝。その他、世界のコンクールで数々の受賞を果たし、国内外から一目置かれるパティシエの1人。東京 調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジエ」のシェフパティシエを長年務めた後、2012年、「ASTERISQUE」(アステリスク)をオープン。



## ■藤田 浩司 (ヒロコヒー シェフパティシエ)

2008年、WPTC※1 日本代表。チョコレートピエス部門優勝。リーガロイヤルホテルにて経験を積んだ後、現在は全店コンセプトが異なる「ヒロコヒー」にてケーキ工房部門のシェフパティシエを務める。2012年には、2度目のWPTC日本代表として選出され、チームキャプテンとして優勝へ導く。

※1:WPTC(World Pastry Team Championship)とは、2年に1度アメリカで開催されている製菓の国際コンクール。各国の代表3人1組からなるチームで製菓技術を競う。



## ■鍋田 幸宏 (レコールバンタン パティシエ)

専門学校卒業後、フランス・リヨンパティスリーにて研修。フランス南仏二つ星レストラン「ロアジス」を経て、レコールバンタン講師として活動。商品開発プロデュースなども行っている。国内外のコンテスト受賞多数。2008年、ジャパンケーキショー トップオブパティシエ チョコレートピエス部門優勝。2009年世界パティスリー日本代表・チーム代表。2010年、「クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本代表チームキャプテンを務めた。



## ■森 大祐 (パティスリーSAKURA シェフパティシエ)

製菓学校卒業後、「ロイスダール」「グランドハイアット 東京」等、都内パティスリーを経て、2007年渡仏。パリの「ローラン・デュシェンヌ(M・O・F)」「モワザン」で研鑽を積む。「モワザン」ではシェフパティシエとして活躍した後、フランスで学ぶ日本人パティシエの支援や日仏のパティスリーの架け橋を目的に「Le Pont Artisans (エッフェル会)」を設立し会長として活動に取り組む。現日本支局長。コンクールにも積極的に挑戦し、受賞歴多数。2010年に帰国、東京 豊洲の「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。



## ■中野 賢太(ダロワイヨジャパン シェフパティシエ)

ダロワイヨジャパンでシェフパティシエを務める。フランスで修行中にフランス国家最優秀職人(M.O.F)のニコラ・ブッサンシェフに出会ったことをきっかけに、コンクールなどに多数出場。フランスでのシェフ経験がきっかけとなり、本国のダロワイヨでパティシエを務めフランス国家最優秀職人でもあるヤン・プリスシェフに誘われ、ダロワイヨのパティシエに就任。



## 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan (バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

Mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan (バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: [m-fukada@vectorinc.co.jp](mailto:m-fukada@vectorinc.co.jp)