

《パリ発“最高のパン屋賞”を受賞したメゾン・ランドゥメンヌの姉妹店》
プロ仕込みのパンとお菓子の教室「エコール・ルヴァン・ダンタン」に、
豊富な種類のパン作りを学べる『研究科コース』が登場！
～講師にはブーランジェリー&パティスリー界の巨匠・山崎豊氏が就任～

株式会社ルヴァン・ダンタン・ジャポン（本社：東京都港区麻布台 3-1-6 代表取締役社長：石川芳美）は、5月から新しく『研究科コース』を開設いたします。

「エコール・ルヴァン・ダンタン」は、現在パリに10店舗を構え、国内でも六本木で店舗を構えるブーランジェリー・パティスリー「メゾン・ランドゥメンヌ」の製法が学べる、本格派のパンとお菓子の教室です。フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現した厨房で、プロの職人からパン・お菓子作りを学べます。講師は全員がフランスのブーランジェリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。

今回新たに新設する「研究科コース」はセミプロコースの「ブーランジェリー・プロフェッショナルコース」修了者向けで、自身の知識を広げて頂くためにさまざまなジャンルのパン作りを学んでいただけます。講師は、ブーランジェリー&パティスリー界の巨匠・山崎豊氏で、レッスンは月1回ずつ、全12回1年間を予定しています。



◆コース詳細

コース名：研究科コース

講師：山崎豊

期間：1年間（12回）／月1回レッスン

受講要件：ブーランジェリーセミプロフェッショナルコース修了者*

レッスン料：1回25,000円（支払い方法：一括払い300,000円・分割2回払い150,000円）

※要件に満たない方の受講に関しては、お問い合わせ下さい。

※株式会社ルヴァン・ダンタン・ジャポンはメゾン・ランドゥメンヌのグループ会社です。

【講師プロフィール】

山崎 豊 YAMASAKI Yutaka

福岡県生まれ、欧州各国を廻り修行、大阪の辻調理師専門学校で製菓・製パン教授、その後数件のブーランジェリーシェフに就任、その間に数々のコンテストにおいて受賞多数、iba カップ日本代表監督を歴任等指導者としても活躍。



日程	レッスン内容
①5月12日(木) 10:00-13:00	ジャガイモ入りフォカッチャ (鶏肉とジャガイモのソテー) トマトジュースで捏ねたフーガス
②6月9日(木) 10:00-13:00	ミルヒプロート ブリオッシュ (ポワール・シュトロイゼル)
③7月21日(木) 10:00-13:00	ルスティックフロマー・ジュグリエール バゲット・パルマ
④8月23日(木) 10:00-13:00	チーズシュトーレン フルドネージュ
⑤9月21日(水) 10:00-13:00	菓子パン (クリームパン・メロンパン) オートミールクッキー
⑥10月19日(水) 10:00-13:00	イエーガー サブレショコラアマンド

※上記以降のレッスンについては、後日発表予定です。

■Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン) とは

「Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)」は、2010年に東京・六本木に開校した、パリ本場の製法が学べるパンとお菓子の教室です。現在パリに10店舗を構え、日本国内でも六本木で店舗を構え、“パリ最高パン屋賞”を受賞した実績もあるブーランジェリー・パティスリー「Maison Landemaine (メゾン・ランドウメンス)」で実際に使われている製法を、プロの講師陣から直接学ぶことができます。



「Ecole Levain D'antan」では、フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現。講師は全員がフランスのブーランジェリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。

教室の名前である「ルヴァン・ダンタン」とはフランス語で、“古き良き懐かしの天然酵母”という意味。自家製天然酵母と低温長時間発酵によりうまみと香りを十分に引き出した本物の味を、日本に居ながら気軽にお楽しみください。



■「Ecole Levain D' antan」レッスンのご紹介

「Ecole Levain D' antan」のレッスンは、入会手続き後ご用意したプログラムに沿ってパン作りを学んでいただくブーランジュリー・コースと、随時開講するスペシャル・レッスンや体験レッスンの2種類。パリの「メゾン・ランドウメンヌ」で提供しているレシピはもちろんのこと、パリで日々進化する最新技術を、さまざまな目的とレベルに合わせたクラスでお教えしています。

<p>BA Boulangerie Amateur ブーランジュリーコース・アマチュア</p>	<p>パン作り未経験者、または趣味で作る初心者レベルの方対象。 本格製パン技術が基礎から学べます。 コース修了時には一通りの技術が身に付きます。 ■全24回でコース修了 (Saison 1 全12回・Saison 2 全12回)</p>
<p>BS Boulangerie Semi-Professionnel ブーランジュリーコース・セミプロフェッショナル</p>	<p>パンをよく作る方、教室運営、小売等なさっているセミプロの方、またはBA修了者対象。 ハード系パンの応用からプロになるための技術までを学びます。 ■全24回でコース修了 (Saison 1 全12回・Saison 2 全12回)</p>
<p>BP Boulangerie Professionnel ブーランジュリーコース・プロフェッショナル</p>	<p>専門学校を卒業された方、プロ職人としての業務経験をお持ちの方、またはBS修了者対象。 フランスのプースラント製法を仕込みから全て学びます。1回のレッスンは2日間（一日目仕込み、二日目仕上げ）です。 ■全12回でコース修了 (Saison 1 全12回)</p>

■メゾン・ランドウメンヌとは



「メゾン・ランドウメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドウメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジュリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。

【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジュリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

■会社概要



学校名 : Ecole Levain D' antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)
 会社名 : 株式会社 Levain D' antan Japon (ルヴァン・ダンタン・ジャポン)
 所在地 : 〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-6
 飯倉片町アネックス 1 F / TEL 03-3568-4810
 設立 : 2010年6月8日 資本金 : 6,500,000円
 代表取締役社長 : 石川 芳美
 ウェブサイト : <http://ecole.landemaine.me/>

＜本件に関する報道関係者からのお問い合わせ＞

メゾン・ランドウメンヌ PR 事務局（㈱イニシャル内）担当：松村由梨花、川上翔平、二村舞
 TEL : 03-5572-7334 FAX : 03-5572-6065 MAIL : maisonlandemaine@vectorinc.co.jp