

Press Release

レコールバンタン

レコールバンタン
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
サントスビル
tel:03.5720.2813
fax:03.5704.8287
http://www.lecole.jp



日本で初めての“もち米”を使った生ライスパスタ専門店が 新橋にオープン！ ～モチモチした食感・低カロリーが女性に大人気～

ファッション・映像・食などの分野でプロ人材の育成を目的とした教育事業を展開するバンタンスクールグループ（所在地：東京都渋谷区代表：菊池健蔵）が運営するレコールバンタンの講師である大野太陽氏が新橋に新業態イタリアン「パスタバールTASPAs（タスパ）」をオープンさせました。約3年の試作を重ねて完成した、この日本初のもち米を使った生ライスパスタ専門店では、モチモチした麺が人気でリピーターが続出しています。

もち米を使っているため通常の小麦粉が原料のパスタに比べてカロリーも低く、腹持ちが良いことで女性に人気のメニューとなっています。

【パスタバールTASPAs（タスパ） 店舗概要】

- 場所：東京都港区新橋3-13-4 シンプライズビル1・2F （TEL:03-6450-1172）
- 代表：大野太陽（株式会社シンプライズ・レコールバンタン講師 ※）
- 特徴：「和」のイタリア料理をテーマにした、もち米を使った生ライスパスタ専門店。独自の配合でモチモチ感のある麺を開発した。
- メニュー： 「名物！TASPAsミートソース」（880円）・（抜粋） 「しらすとどっさりキャベツのペペロン」（780円） 「めんたいカルボ」（950円）など約40種類
- 席数：55席 （1階：立ち飲みスペース・カウンター 2階：テーブル席）
- 営業時間：（月曜～木曜）11：30～24：00
（金曜）11：30～03：00
（土曜・日曜・祝日）16：00～24：00

同店の大野太陽代表は食の専門スクールである「レコールバンタン」の講師としても活躍中。「プロになるためにはプロに学ぶ」を理念に、講師が100%現役のプロフェッショナルで授業を行うレコールバンタンにおいて、ショッププランニング系の授業を担当し、将来のカフェオーナーを目指す学生に現場に近いカリキュラムを提供しています。実際に上記「TASPAs」の店長や店舗スタッフもレコールバンタンの卒業生であり、卒業後も講師と現場で一緒に働き学べる機会が多いのが特徴でもあります。

◆参考資料

【大野太陽氏プロフィール】

株式会社シンプライズ代表。原宿・西麻布・目黒などにカフェ・ダイニングバーを幅広く展開。

【レコールバンタン】

パティシエ・プランジェ（パン職人）・カフェオーナー・フードコーディネーターを目指す食のプロ育成スクール。現場の即戦力となるために実習中心のカリキュラム、100%プロフェッショナルの講師が特徴。卒業後の独立支援のサポートもあり、これまでに約130

【このリリースに関するお問合せ】

バンタンスクール グループ広報：金丸・加藤 Tel:03-6731-3456 Fax:03-3710-9837