

PRESS RELEASE

平成 25年 11月 12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

L'ecole Vantan

全 10 回・短期集中のプログラム、
『マイスター(認定証)コース』の生徒募集を開始！

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、2014年1月の開講に向け、ピオフード&マクロビオティック、ベジタブルディッシュ、パーティーレシピ、ホームレシピの全10回 短期集中のプログラムを提供する「マイスター(認定証)コース」の生徒募集を2013年11月11日に開始致しました。

【コース開講の背景】

近年の景気低迷により、2008年末頃から外出せずに家の中で生活を楽しむ“巣ごもり消費”といわれる消費傾向が強まったことに加え、2011年の東日本大震災をきっかけに家族や仲間の絆の大切さが再認識され、自宅で食事を楽しむ“内食”の傾向が強まっています。外食を控えて節約しながら、健康&ダイエットブームの影響で健康にいいものをもっと積極的にとりたいと思う人や、週末に友達を呼んでホームパーティーをする人、食材やキッチン雑貨、テーブルスタイリングなどにこだわりを持つ人など、自身のフードライフをより豊かにしたいというニーズが高まっています。

“食”のデザインスクール レコールバンタンは、開校以来“食”の分野で即戦力人材の育成を行っています。専門スクールならではの各テーマに精通した企業やブランドとの協同プログラムを提供することで、確かな技術と知識、感性を持った人材を育成、輩出しながら、家庭におけるフードライフを豊かにし、“食”を取り巻く業界全体の活性化にもつながると考え、今回、社会人を対象にしたレコールバンタン・キャリアカレッジで新たにマイスター(認定証)コースを開講することに致しました。

【コース概要】

「マイスター(認定証)コース」は、ピオフード&マクロビオティックライセンス、ベジタブルディッシュ、パーティーレシピ、ホームレシピの4つの食のテーマの中から一つを選んで全10回で学ぶ、短期集中型のプログラムです。『クシマクロビオティックス・コンシェルジュ』、『らいでいっしょぼーや』、『ELLE à table』、『STAUB/ストゥーブ』の4つの著名企業やブランドとタイアップすることで充実したプログラムを実現し、修了後には習得技術と知識の到達レベルを証明する認定証を発行します。すでにあるレシピを決められた通りに作るのではなく、応用力のある充実のプログラムでフードライフの可能性を広げます。



【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 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

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

フードライフを豊かにするレコールバンタンの今後にご期待ください！

《4つのマイスターコースのご紹介》

■ビオフード&マクロビオティクライセンス

KMI 認定クシマクロビオティクス・コンシェルジュ資格取得対応。またコースでは調理プログラムも充実。資格取得で終わらない”普段使い”で、ビオフード、天然酵母ベーカリー等楽しくマクロビオティクスに触れるプログラム。
タイアップ団体:『クシマクロビオティクス・コンシェルジュ』



■ベジタブルディッシュ・マイスター

季節の野菜の種類・栄養価・もっとも美味しい調理方法を学びながら、全 10 回で野菜調理のスペシャリストに！毎回、学ぶレシピに加えアレンジレシピと野菜のお持ち帰りが可能。ご自宅で周囲の方へのお披露目にお役立てください。

タイアップ企業:『らでいっしゅぼーや株式会社』



■パーティーレシピ・マイスター

『ELLE à table』誌面、エル・オンラインの人気レシピと連動するクッキング&センスアップトレーニング。ホームパーティーをカラフルに彩る、レシピとテーブルスタイリングの極意を教えるほか、スタイリッシュなフードマガジン『ELLE à table』を1年間お届けします。

タイアップマガジン:『ELLE à table』

ELLE à table

■ストウブ・ホームレシピ・マイスター

味のバリエーションを広げる、見た目もおしゃれな”ストウブ”を使って、毎日を豊かにおもてなしにも最適なメニューを実習。蒸し焼き、蒸し煮、燻製、保温調理など”ストウブ”だからこそ出来るおいしい、調理方法が学べます。また受講者には、セラミックミニ・ココット(ペア)をプレゼント、そしてストウブを特別価格で提供します。

タイアップブランド:『STAUB(ストウブ)ノツヴィリング JA. ヘンケルス ジャパン株式会社』



《マイスター(認定証)とは》

- ・レコールバンタンが、技術・知識の習得を修了していることを保証。「教室開設」「家庭」「仕事」など、習得スキルの証として利用が可能です。
- ・レコールバンタン・キャリアカレッジとタイアップする著名企業やブランドとのダブルネーム認定証です。
- ・修了後もレコールバンタン・キャリアカレッジが行うイベントや講演など「食」にかかわる情報をお伝えします。

《マイスター(認定証) 5つの特徴》

- ・全 10 回のレッスン 週末通学で3ヶ月 11:10~16:40 でしっかり学べる短期集中プログラム
- ・認定証 修了時に認定書を贈呈。知識とスキルを保証します
- ・タイアッププログラム 著名企業・ブランドとタイアップで充実のプログラム
- ・100%現役プロ講師 本格的に学んでほしい、だから教えるのは現役のプロ
- ・夫婦での授業参加も可能 授業自体を楽しんでいただくため、ご夫婦での授業参加も可能です
※使用材料・配布物・スペース・認定証発行等は一人分です。

【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 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

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>

■ 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/>

■ クシマクロビオティックス・コンシェルジュ

全世界で美容や健康に効果のある食事法として人気のマクロビオティックス。ハリウッドスターや有名アーティストなどセレブ層を中心にアメリカでは300万人以上の実践者がいます。その世界的リーダーである久司道夫氏が監修する最も新しい公式資格が「クシマクロビオティックス・コンシェルジュ」。体の内側から美しく整える正しい食の知識としての注目度は年々高まっています。

- ・クシマクロビオティックス・コンシェルジュHP : <http://www.kushi-mc.net/>

■ らでいっしゅぼーや株式会社

“安全でおいしい有機野菜”、“低農薬野菜”、“無添加食品”の提供をポリシーに自社内の高い審査基準をクリアした食材をお客様にお届けするこだわりの企業。そのポリシーとこだわりにより、食材にこだわる意識の高い多くのファンから愛されるサービスとなっています。

- ・らでいっしゅぼーやHP : <http://www.radishbo-ya.co.jp/>

■ ELLE à table

美しいビジュアルとスタイリッシュなテーブルスタイリングで食の世界を多角的に紹介するフードマガジン。フード誌の中では群を抜くデザイン性で、“スタイルのあるフードライブ”を発信し、多くの愛読者を持つ。

- ・ELLE a table HP : <http://www.elle.co.jp/atable>

■ STAUB(ストゥブ) / ツヴァイリング JA. ヘンケルス ジャパン株式会社

フランス生まれの”ストゥブ”は、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏らと開発されたプロに愛されるキッチンウェアです。現在では、食材の美味しさを引き出す魔法の鍋として、プロだけでなくご家庭でも世界中で愛用されています。多彩な料理方法に対応し、簡単に美味しく仕上がる”ストゥブ”は使い方一つで、料理の広がりを与えてくれます。

- ・STAUB HP : <http://www.staub.jp/>

【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 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