

PRESS RELEASE

平成 25 年 12 月 3 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

学生が考案したオリジナルスイーツを
JR 大阪三越伊勢丹のクリスマス催事で販売！

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、JR 大阪三越伊勢丹が 12 月 18 日(水)～25 日(水)の期間中に開催するクリスマス催事に「コンフィチュール・テツ× Seiichiro,NISHIZONO × L'ecole Vantan」を出店、“食”のデザインスクール レコールバンタン大阪校の学生が考案したオリジナルスイーツと講師を務める田中哲人シェフと西園誠一郎シェフが手がけるスイーツを販売致します。



「erable(エラブル)」

レコールバンタン在校生 東野実咲さん作



「Olivier Odorant(オリヴィエ・オドラン)」

レコールバンタン 在校生 下村泰子さん作

今回の取り組みは、スイーツが最も盛り上がるクリスマスシーズンに催事で話題をつくりたいと考える JR 大阪三越伊勢丹と、在学中から学生がデビューできる機会を提供し実践教育の具現化を目指すバンタンの思いが一致し、実現に至りました。

出品販売するスイーツは、レコールバンタン大阪校パティシエ本科の東野実咲さんの「erable(エラブル)450 円」と下村泰子さんの「Olivier Odorant(オリヴィエ・オドラン)400 円」で、日本の四季を五感で感じるケーキ ～クリスマスバージョン～ がテーマとなっています。「erable」は、マロンバタークリームや柚子ジュレ、ビスキュイなど7層からなり、栗の香り付けや栗のホクホクとした食感を残し、見た目からも日本の和の女性らしさを表現したプティ・ガトーです。また「Olivier Odorant」は、キンモクセイの香りのお酒、桂花陳酒をホワイトチョコのムースに加え、パンドジェンヌというしっかりとした生地にはマロンペーストを使用し、カシスのクーリーをサンドしたプティ・ガトーです。

両名は、11 月に東京・代官山で行った Food Design Collection 内の Food Design Award 大阪予選に参加した 15 名の中から、上位の成績(1 位 東野さんと 2 位 下村さん)を収めたことで、その完成度が認められて出品が決まりました。また、学生が考案したスイーツを実際に販売し一般のお客様がお楽しみいただける今回のデビュープロジェクトは、“食”のデザインスクール レコールバンタンならではの教育プログラムです。

「コンフィチュール・テツ× Seiichiro,NISHIZONO × L'ecole Vantan」は、12 月 18 日(水)～25 日(水)の期間中、レコールバンタン大阪校で講師を務める田中哲人シェフと西園誠一郎シェフが手がけるスイーツを販売し、学生のオリジナルスイーツは、12 月 18 日(水)～22 日(日)までの期間限定販売となります。

“食”をデザインする学生たちのスイーツにご期待ください。

【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>

■ Food Design Collection とは

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 (アーティスティックスイーツコレクション)」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。

FDC 内で行った学生スイーツコンテスト Food Design Award では、一般投票とプロのシェフ達による審査を行い、選ばれた 2 名のパティシエと 1 名のシェフがパリで行うバンタン独自の海外デビュープロジェクトに参加します。



Japanese MODE on the table



FDC で来場者に自身が考案したスイーツを振る舞う東野実咲さん(左)

■ 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/>

【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