

## レコールバンタン大阪校『Nöel 2016』5人の人気シェフとコラボレーション！ 2016年12月19日(月)クリスマスケーキ限定販売！！ ～12月15日(木)まで予約受付中～

パティシエ、ブランジェ、カフェ、フードコーディネーター等の分野で即戦力人材を育成する“食”のデザインスクール レコールバンタン（本部所在地：東京都渋谷区 代表取締役社長：石川広己）は、『Nöel 2016』として、2016年12月19日(月)レコールバンタン大阪校にて、クリスマスケーキの限定販売を実施致します。

今回のクリスマスケーキの販売は、2016年12月19日(月)レコールバンタン大阪校にて実施致します。当日売り切れてしまう可能性もありますので、12月15日(木)までTEL・FAXにての事前予約受付も致します。

レコールバンタン大阪校が5人のシェフとコラボレーションした、限定のクリスマスケーキコレクションとなります。パティシエの卵であるパティシエ&ブランジェ学部の生徒たちが丹精込めてクリスマスケーキをご用意致します。より多くの方に味わって頂くために、全てのケーキを特別価格 1,650円(税込)での販売と致します。1年に1度の祝祭を彩るクリスマスケーキをお楽しみください。

### 《『Nöel 2016』L'ecole Vantan (レコールバンタン)大阪校/ 限定販売クリスマスケーキのご紹介》

**patisserieAKITO (神戸 元町)**

**田中哲人シェフ**

「くるみの生地にくるみのクリームとアプリコットをセンターにしたチョコレートのムース、グラサージュをかけて仕上げました。」



**Seiichiro, NISHIZONO (大阪 京町堀)**

**西園誠一郎シェフ**

「レモンハーブ(レモンバーベナ)の生地にはベルガモットのクリームをセンターにした、白ワインベースのシブーストです。」



【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：道野 tel:03-5721-6511 fax:03-5704-2116

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

### pâtisserie Agricole (神戸 垂水)

#### 奥田義勝シェフ

「ダコワーズの生地にアールグレーのブリュレとアプリコットのジュレをセンターにした、フランポワーズとカシスのムースです。」



### Juntaro (大阪 心斎橋)

#### 水越潤太郎シェフ

「ダイヤモンドとカシスの入ったタルト生地の上にピスタチオのムースをのせ、ディプロマットとチョコレートのシャンティで仕上げました。」



### 菓子工房 Pao de lo(神戸 元町)

#### 庄村憲近シェフ

「ふわふわの生地の中にシャンティとチョコガナッシュ・苺を巻き、さらに上にチョコガナッシュと苺を添えたロールケーキです！」



### 《販売(お受け取り)場所》

レコールバンタン大阪校 心斎橋校舎 (〒542-0086 大阪府大阪市中心区西心斎橋 2-9-38)

<http://www.lecole.jp/access/index.php>

### ■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)

パティシエ、ブランジェ、カフェ、シェフ、フードコーディネーター等、“食”の分野に特化し人材の育成を行う専門スクール。

・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: 道野 tel: 03-5721-6511 fax: 03-5704-2116

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

<<御予約申し込み用紙>>

### [レコールバンタンクリスマスケーキ予約申込用紙]

[フリガナ]	[電話番号]※ご連絡が付きやすい番号をご記入ください
[氏名]	
[関係] <input type="checkbox"/> レコールバンタン在校生 <input type="checkbox"/> バンタングループ在校生(スクール名: ) <input type="checkbox"/> バンタン従業員・講師 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> 在校生友人 <input type="checkbox"/> その他( )	

[予約商品] 各 1,650 円(税込)	[数]	[小計]
くるみの生地にくるみのクリームとアプリコットをセンターにしたチョコレートのムース、 グラサージュをかけて仕上げました <b>patisserieAKITO (神戸元町) × L'ecole Vantan</b>	個	円
レモンハーブ(レモンパーペナ)の生地にはベルガモットのクリームをセンターにした、 白ワインベースのシブーストです。 <b>Seiichiro Nishizono (大阪 京町堀) × L'ecole Vantan</b>	個	円
ダコワーズの生地にあーるグレイのブリュレとアプリコットのジュレをセンターにした、 フランボワーズとカシスのムースです。 <b>pâtisserie Agricole (神戸 垂水) × L'ecole Vantan</b>	個	円
ダイヤモンドとカシスの入ったタルト生地の上にピスタチオのムースをのせ、 ディプロマットとチョコレートのシャンティで仕上げました。 <b>Juntaro (大阪 心斎橋) × L'ecole Vantan</b>	個	円
ふわふわの生地の中にシャンティとチョコガナッシュ、いちごを巻き、 上にチョコガナッシュと莓を添えたロールケーキです！ <b>菓子工房 Pao de lo (神戸 元町) × L'ecole Vantan</b>	個	円
	[合計個数] 個	[合計金額] 円

<b>[受取時間帯] ※レ点をつけてください</b> <input type="checkbox"/> 13:00 ~ 14:00 <input type="checkbox"/> 14:00 ~ 15:00 <input type="checkbox"/> 15:00 ~ 16:00 <input type="checkbox"/> 16:00 以降 ( : 頃) ※19:00迄	<b>[受取場所]</b> レコールバンタン大阪校 大阪市中央区西心斎橋 2-9-38 ウィナックスビル 1階 ※ご到着時間が送れる場合はお電話にてご連絡ください。 電話 06-6214-6274
--	--

#### [予約時の注意]

- ・予約後の当日キャンセルはご遠慮いただきますよう、お願い致します。
- ・受け取り時間にご連絡がないまま 1 時間を過ぎる場合は、自動的にキャンセルとさせていただきます。
- ・購入後にレコールバンタンで商品を保管させていただくことはお断りいたします。
- ・返品はできかねます。ご了承ください。

#### [FAX 送付先]

**Fax : 06-6214-6274 (レコールバンタン大阪校)**

※直接ご持参いただいても構いません。

※FAX 申込の方：原本がお客様お控え

※原本ご持参される方：受付時にコピーを取らせていただきます。

代金	申込日	申込受付	お渡し
未・済	/		