

Vantan(バンタン) 広報

Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

http://www.vantan.jp

平成 29年3月10日



"食"のデザインスクール レコールバンタン

【東京校】

 $\pm 153-0051$ 東京都目黒区上目黒 1-3-3 Tel: 0120-014-280

【大阪校】 〒542-0086 大阪府大阪市中央区 西心斎橋 2-9-38 Tel: 0120-726-555

http://www.lecole.jp





目指せ商品化!!新商品のハンバーガーを企画・提案する 産学プロジェクトを実施しました!!

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、モスバーガーを展開する株 式会社モスフードサービス(代表取締役社長:中村 栄輔、本社:東京都品川区 以下、モスフードサービス)と のコラボレーションにより、学生が期間限定商品のハンバーガーを企画・開発し、モスフードサービスへ提案する産 学協同プロジェクトを実施しました。



- 最終審査会の様子-

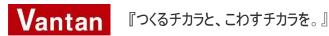
プロデビュープロジェクトと題して、レコールバンタン カフェプロフェッショナル総合基礎科、カフェプロフェッショナル基 礎専攻の学生が期間限定のハンバーガーを企画・開発し、モスフードサービス様へ新商品のご提案をするまでが 今回のプロジェクト。2017年1月にモスフードサービス 執行役員 阿部隆史様、商品本部長 太田恒有様を お招きし、モスバーガーの創業の歴史や MOS の由来、国産の生野菜の栽培方法へのこだわりや思いをお話頂 いたところから、プロジェクトが始動しました。モスバーガーの基本理念を元に、期間限定の新しいメニューを開発 すべく、学生は改良に改良を重ねて渾身の商品を製作しました。学内審査会を経て選ばれた3商品が、2月15 日(水)に開催された最終審査会に出品されました。

最終審査会当日には、モスフードサービス 阿部隆史様、太田恒有様、商品開発部 新規商品開発グループ チーフリーダー 大久保歌寿様をお招きし、商品のコンセプトだけではなく、綿密に計算された原価や食材へのこ だわりなど学生の熱い思いが込められた企画書を発表し、試食をして頂きました。

【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·濱田 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

Mail:press_vantan@vantan.co.jp HP:http://www.vantan.jp/



Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

Vantan(バンダン) 広報

http://www.vantan.jp

L'ecole Vantan

"食"のデザインスクール レコールバンタン

【東京校】

 $\pm 153-0051$ 東京都目黒区上目黒 1-3-3 Tel: 0120-014-280

【大阪校】

〒542-0086 大阪府大阪市中央区 西心斎橋 2-9-38 Tel: 0120-726-555

http://www.lecole.jp

《最終審查会 出品商品》

チーム1

商品名:キーマカレーと焼きりんごのバーガー 商品説明:

甘さ引き立つ焼きりんごとスパイシーなキーマカレー にチーズを入れることで調和のとれた味つけになっ ています。焼きりんごのシャキシャキ感とギョウザの 皮で包み揚げしたチーズのサクサク感で食感もエ 夫されていました。



チーム2

商品名:肉じゃがをそのまま包んだコロッケバーガー 商品説明:

ポイントは肉じゃがで作るコロッケです。 コロッケに してもしっかりと肉じゃがが味わえるよう、しっかりと 味がついていました。また、ピクルスの要素で挟んだ たくあんが塩気と食感を与え、コロッケとの相性もよ く仕上がっています。



チーム3 ※最優秀商品

商品名:スイチリ&パクチーのエスニックチキンバーガー 商品説明:

パクチーとスイートチリソースでエスニック調に仕上が っています。ポイントはスイートチリとピーナッツクリー ムを使用した特製ソースで、スイートチリの辛味とピ ーナッツクリームの香ばしさとまろやかさが見事に調 和しています。





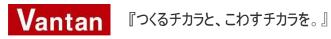
- 最優秀賞のチーム3-

最優秀賞に選ばれたのはチーム3のパクチーをふんだんに使用した点が特徴的な「スイチリ&パクチーのエスニックチ キンバーガー」。全体のバランスが良くまとまっていると好評価を頂きました。今回の最終審査会で勝ち残った商品 は、今後株式会社モスフードサービス様にて開催される新商品審査にエントリーします。本校学生が考案した商品 が店頭に並ぶ日も、遠くないかもしれません。

【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・濱田 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

Mail:press_vantan@vantan.co.jp HP:http://www.vantan.jp/



Vantan(バンタン) 広報

Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

http://www.vantanjp

L'ecole Vantan

"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】

〒542-0086 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



- 最終審査会後の集合写真-









- 最終審査会の様子



Vantan(バンダン) 広報 Tel: 03.5721.6511

Fax: 03.5704.2116

http://www.vantan.jp

L'ecole Vantan

"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】

〒542-0086 大阪府大阪市中央区 西心斎橋 2-9-38 Tel: 0120-726-555

http://www.lecole.jp

■ モスパーガー

"日本で生まれ、日本の味を大切にする" 1972 年にオープンしたハンバーガー専門店。

オープン当初から「おいしさ」を追求し、商品は作り置きをせずひとつひとつ注文を受けてから作るアフターオーダー方 式で提供しています。味噌と醤油を使った「テリヤキバーガー」(1973年)や、お米を使った「モスライスバーガ・ (1987年)など、日本の食文化を取り入れたユニークな商品を生み出しています。

・モスバーガーHP: http://mos.jp/

■ 株式会社モスフートサービス

ハンバーガー専門店「モスバーガー」のフランチャイズ方式による全国展開のほか、その他飲食事業などを展開。

• モスフードサービス HP : http://www.mos.co.jp/company/

■ 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/

■ 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、アニメ、マンガ、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「実践教育」で 即戦力となる人材を育成する教育事業を展開、これまでに 19万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/

Vantan(バンタン) 広報: 道野·濱田 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

Mail:press_vantan@vantan.co.jp HP:http://www.vantan.jp/