

PRESS RELEASE

平成 30年 7月 17日

L'ecole Vantan

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

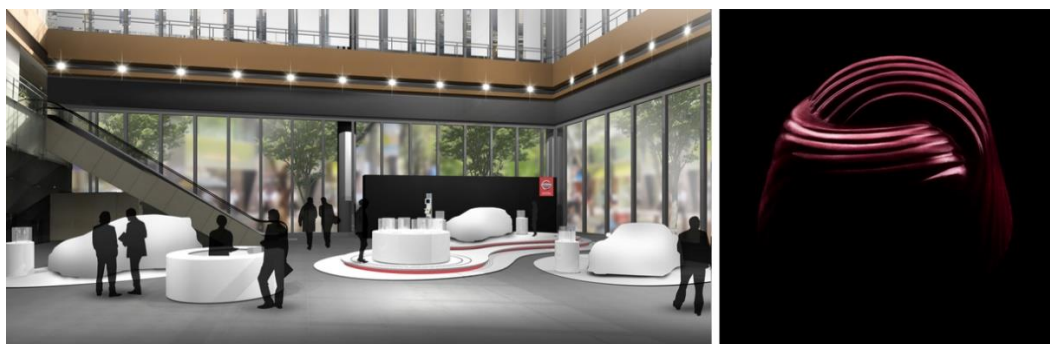
【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【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>

日産×トシ・ヨロイツカ×レコールバンタン 鎧塚シェフ監修スクールで初の産学協同プロジェクト実施 日産車をイメージしたオリジナルチョコを期間限定でプレゼント

株式会社バンタンが運営する“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 代表取締役会長:石川広己)は、「トシ・ヨロイツカ」監修パティシエ育成コースにて初の産学協同プロジェクトを実施。日産自動車株式会社が東京・丸の内にて7月19日(木)より開催する nismo(ニスモ)ロードカー展示イベントにてプレゼントされる、nismo ロードカーをイメージしたオリジナルチョコレートの制作をサポートしました。



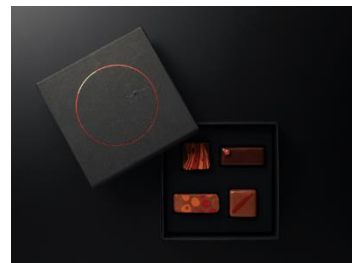
Toshi Yoroizuka

L'ecole Vantan

■ 鎧塚シェフ監修のパティシエ育成コースで初の産学協同プロジェクトを実施

鎧塚シェフ監修のパティシエ育成コースで初めての産学協同プロジェクトは、日産自動車株式会社の協力により実現。nismo ロードカーとレコールバンタン グラン パティシエによるコラボレーション企画となりました。

7月19日(木)より丸の内で開催される nismo ロードカー展示イベントに向け、鎧塚俊彦氏が nismo ロードカーをイメージしたオリジナルチョコレートを創作。学生はイベント期間中にプレゼントされるチョコレートの制作をサポートします。



■ レコールバンタン グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka とは

人気パティスリー「トシ・ヨロイツカ」のオーナーシェフである鎧塚俊彦氏が監修するパティシエ育成コースです。“素材からのお菓子づくり(Farm to Table)”をコンセプトとして2018年4月に開講。農家と取り組む農園実習や、企業と連携した産学協同プロジェクト、国内外のスイーツの最先端エリアで実施する店舗研修を通じて「確かな実践的技術」が身に付く人間教育を行います。Toshi Yoroizuka のフィロソフィー、エッセンス、技術、ノウハウを詰め込んだカリキュラム。お菓子作りを通じて多様化する社会との関係性づくりや市場性の捉え方を学び、一人ひとりが個性に誇りを持ち、次世代を牽引していく“グラン パティシエ”の養成を行います。

・グラン パティシエコース HP : http://www.lecole.jp/special/grandpatisier_toshiyoroizuka/

■ nismo ロードカー展示イベント開催主旨

モータースポーツシーンに名を刻んできた日産自動車のワークスチーム「nismo」。技術の日産のDNA を表現するブランドとしてご好評をいただいておりますが、その魅力は「スポーティさ」だけではなく、nismo がもつ「デザイン性」や、その操作性や走りをもたらす「高揚感」をより多くの皆さまに感じていただくべく、車両の魅力を「オリジナル・チョコレート」で表現しました。

【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: 濱田 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

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



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy

PRESS RELEASE

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>

■ nismo ロードカー展示イベント 開催概要

- ・開催日時 : 2018年7月19日(木)~7月26日(木) 11:00~19:00
- ・会場 : 丸ビル「マルキューブ」(東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 1F)

【nismo ラインアップ展示】

nismo ロードカーを屋内外に展示。各車種それぞれが「チョコレートと競演」いたします。

【オリジナルチョコレート:8種類を展示】

世界的シヨコラティエ 鎧塚俊彦シェフが、nismo 各車種の「魅力」をチョコレートで表現。車両に隣接する形でそれぞれのオリジナルチョコレートをピエス・モンテ(1つが約30cm 四方)形式で展示します。計8種類のピエス・モンテが登場会場を彩ります。

【オリジナルチョコレート:プレゼント】

会場にご来場いただき、アンケートにお答えいただいたお客様には、オリジナルチョコレートを数量限定でご提供いたします。(一日のプレゼント数には限りがありますのであらかじめご了承ください。)

お持ち帰りいただけるオリジナルチョコレートは、それぞれの車両のデザインやコンセプト、「車の操作性」や「車がもつ加速力」、「車がもたらすドライバーの感覚」などを、鎧塚俊彦さんの着想によって味・外見などに反映したものです。

また、チョコレートには、素材として「ルビー・チョコレート」を用いています。これは nismo のイメージカラーである「赤」をモチーフとしつつ、nismo ロードカーがもたらすインパクトを「チョコレートの革命」と言われるルビー・チョコレートの出自になぞらえています。

■ シェフ紹介

鎧塚 俊彦 (よろいづか としひこ)

有名ホテルでのシェフ経験の後、ヨーロッパにて8年に渡る修行へ。パリ最古の伝統店「ストレー」や、ベルギーの当時三ツ星レストラン「リュノウ」などに在籍。2002年に帰国後、自らのブランド「Toshi Yoroizuka」を立ち上げ。以後、常に高評価を得る菓子を創作しつつ、農業そのものへの取り組み、世界でも例を見ない畑からのシヨコラづくりへの挑戦、地方・農家との共存共栄を試みるなど、新たなアプローチを探り続けている。

■ ルビー・チョコレートとは

ルビーチョコレートは、ダーク・ミルク・ホワイトに次ぐチョコレートとして約80年ぶり開発された新しいチョコレート。ベリーや着色料などを使用せず、カカオ豆だけでピンク色を表現し、第4のチョコレートとも呼ばれ注目を集めている。ベルギーのプレミアムグルメブランドであるカレポーより今秋発売が予定されている。

■ 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”の分野に特化した専門スクール。
・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東京・大阪で展開、これまでに19万人以上の卒業生を輩出しています。

・バンタン HP: <http://www.vantan.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:濱田 Tel:03.5721.6511 Fax:03.5704.2116

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



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy