

PRESS RELEASE

平成 31 年 2 月 27 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:0120-726-555HP:
<http://www.lecole.jp>日本初！バーバパパと高校生のコラボレーション
カラフルなオリジナルスイーツ&ドリンクを限定販売

株式会社バンタン(本部:東京都渋谷区 代表取締役会長:石川広己)が運営する製菓・カフェ・調理の専門校レコールバンタンは、ライフスタイルストア「PLAZA」を運営する株式会社スタイリングライフ・ホールディングス プラザスタイルカンパニーの協力のもと、世界的に愛されているキャラクター『バーバパパ』とのコラボレーションを実施。『バーバパパ』と日本の教育機関初となるこの試みでは、学生がキャラクターの特徴を活かしたオリジナルスイーツとドリンクを考案し、3月3日(日)に渋谷で開催されるバンタン卒業終了制作展「VANTAN STUDENT FINAL 2019」にて販売します。



■ 学生の手によってバーバパパファミリーがケーキとドリンクに変身！

1970年に誕生した絵本シリーズ『バーバパパ』。バーバパパとバーバママと7人の子供たちの日々が描かれ、30カ国以上で出版されるなど世界中から愛されています。個性豊かなキャラクターはこれまで様々な形で商品化されてきましたが、日本の教育機関とのメニュー開発の取り組みは今回初めてとなります。レコールバンタン高等部3年のパティシエ専攻と調理パリスト専攻の学生が、キャラクターに合わせて7つのケーキと6つのドリンクを考案しました。

学生考案のケーキやドリンクは、ピックアップしたキャラクターそれぞれの色や特徴的なデザインがビジュアルに表現されています。それだけでなくドリンクには、シロップやハーブを使用して個性的なアレンジを加えています。混ぜると3色に変化するマロウブルーを使ったレモネードや、竹墨を使ったチョコバナナドリンク、“しそ”で和の風味を加えたモヒートなど、ここでしか味わうことができない限定メニューが揃います。

ケーキ、ドリンク共に、学生の集大成の場であるバンタン卒業終了制作展にて1日限定販売されます。カラフルで個性溢れるバーバパパファミリーの世界をぜひお楽しみください。

■ 商品紹介 ※一部



『バーバパパのマジック』400円(税込)

バーバパパをイメージしたレモネード。バーバパパのピンク色を表現するため、水色→紫色→ピンク色と3色に変化するハーブティー「マロウブルー」を使用。バーバパパの優しい性格に合わせて、優しい淡い色合いのピンクに仕上げています。味はもちろん、作られる過程も楽しめるドリンクです。

【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:濱田、二日市 Tel:03.5721.6511 Fax:03.5704.2116

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

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>



『バーバママのお手製ココア』 400 円(税込)

料理上手なお母さんが作ってくれる冬の定番ドリンク、ココアをベースに、生クリームをトッピング。その上にブラックココアパウダーと、バーバママの赤い花飾りをイメージしたストロベリーパウダーを散らして、バーバママを表現しています。甘すぎないよう、砂糖が入っていない生クリームには、フリーズドライのいちごがサプライズとして入っています。



『バーバリブのオレンジオペラ』 400 円(税込)

バーバリブのオレンジと眼鏡が印象的なオペラ。ホワイトチョコガナッシュの濃厚さに、パッションフルーツとオレンジのバタークリームやグレープフルーツのジュレを合わせてさわやかに仕上げています。オレンジ色のチョコレートでコーティングしたケーキの形は、読書好きなバーバリブを最大限に表現しています。



『バーバラのルリジュース』 400 円(税込)

バーバラの姿をイメージしてピスタチオのフォンダンとバタークリームでトッピングしたシューケーキ。上段のシュークリームはピスタチオクリーム入りとピスタチオづくし。下段のシュークリームにはフランボワーズのコンフィチュールが入っており、酸味を利かせています。

■ 開催情報

日程:2019年3月3日(日) 11:00~16:00 ※無くなり次第終了

場所:レコールバンタン 代官山校舎 2階 (東京都目黒区上目黒 1-3-3)

商品:<ケーキ>バーバリブのギモーヴサンド、バーバベルのミルティーユ、バーバラのルリジュース、
バーバリブのマンゴー、バーバリブのオレンジオペラ、バーバブラボーのフレーズ、バーバモジャのセサミ
<ドリンク>バーバリブのマジック、バーバラのマーチ、バーバピカリの発明、バーバモジャの芸術、
バーバママのお手製ココア、バーバリブの参考書

価格:300円~400円(税込)

■ バンタン卒業修了制作展『VANTAN STUDENT FINAL 2019』とは

バンタンで学んできた学生たちの集大成の場であるバンタン卒業修了制作展『VANTAN STUDENT FINAL 2019(バンタン スチューデント ファイナル 2019)』。クリエイティブを学ぶ学生による成果発表の場として、これまで培ってきた感性、知識、技術、経験...その全てを、ありったけの情熱を持って表現します。8 スクールが参加する当イベントには、例年 2500 名以上が来場いたします。また、産学協同プロジェクトなど、企業とのコラボレーション企画を多数実施。企業やバイヤー、業界関係者にもお越し頂き、若きクリエイター発掘の場所としても活用いただいています。

※特設ページ:<https://www.vantan.co.jp/studentfinal2019/>

■ 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:<http://www.lecole.jp/> ・レコールバンタン高等部:<https://www.lecole-hs.jp>

■ Vantan (バンタン) <http://www.vantan.jp/>

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。

【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、二日市 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