

PRESS RELEASE

平成 30年 12月 22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>

鎧塚俊彦×小山進 東西のパティシエ夢の競演！ 大阪産高級いちご「ちはや姫」を使用したスイーツライブセッション開催決定

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)が運営する食のデザインスクールレコールバンタン 大阪校にて、12月27日(木)にサロンデュ・ショコラ・パリ 2018で最高位金賞を受賞したパティシエ鎧塚俊彦シェフと小山進シェフによるスペシャルイベント「鎧塚俊彦×小山進 スイーツライブセッション」を開催いたします。両シェフによる大阪の高級ブランドいちご「ちはや姫」を使用した、この日限定のスイーツを披露し、来場者全員に無料でご試食いただきます。



1. 「サロン・デュ・ショコラ パリ 2018」にて最高位金賞を受賞した2名のパティシエが登場
同イベントには、10月30日(火)よりフランスで開催されている世界最大のチョコレートとカカオのイベント「サロン・デュ・ショコラ パリ 2018」にて、最高位金賞を受賞した鎧塚俊彦シェフと小山進シェフが登場。両シェフが、この日のために制作した限定スイーツを披露します。世界でも認められたのシェフたちによる限定スイーツのデコレーションのデモンストレーションが観覧できるほか、来場者全員に無料でご試食いただきます。
2. トシ・ヨロイツカ&エスコヤマによる当日限定の高級いちごスイーツを披露
両シェフが披露するこの日限定のスイーツには、大阪府等が推進するプロジェクトより生まれ、今年1月にデビューした大阪・南河内地域の高級ブランドいちご「ちはや姫」が使用されています。大阪・南河内地域の活性化を目的として栽培されている「ちはや姫」は、1粒当たり40グラム以上の大粒・朝採り・完熟などを特徴としています。厳しい条件をクリアしたいちごのみが「ちはや姫」として、初売りでは1パック(8粒入り)3780円にて販売されました。
この「ちはや姫」を栽培する農家と当社は、「グランパティシエ学部」大阪校のカリキュラムで提携しており、同学部に入学した学生は、「ちはや姫」の栽培を通して学部コンセプトである「素材からのお菓子作り」を学びます。

3. 人気モデル“越智ゆらの”さんもイベントに参加



お菓子作りを特技として SNS でも自ら制作したスイーツを掲載する、人気モデル“越智ゆらの”さん、同イベントに登場。来場者と一緒に、限定スイーツの試食やデモンストレーションを見学します。

<プロフィール>

越智ゆらの モデル/女優 1998年生まれ、大阪出身。「Poppteen」専属モデルとして活躍し、2018年9月に卒業。現在もフジテレビ「めざましテレビ」やAbemaTV「イマつぼ TV」に出演するほか、CM や映画など幅広く活躍中。

【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/>

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>

4. パティシエ エス コヤマが饅塚シェフ監修の学部にご協力！

同イベントは、レコールバンタン 大阪校にて2019年4月に開講を予定している「グランパティシエ学部」のスペシャルイベントとして開催されます。饅塚シェフが大阪で初めて監修する同学部では、「素材からのお菓子作り」をコンセプトにトップパティシエ育成を目指します。饅塚シェフ自ら教壇に立ち、トシ・ヨロイツカのレシピに沿って製菓実習を行うほか、小山シェフによる特別授業も予定されております。また、当学部の希望者には小山シェフが運営する人気パティスリー「パティシエ エス コヤマ」にてインターンも行われるほか、指定校就職の受け入れも予定されております。

■開催概要

名称: 饅塚俊彦×小山進 スイーツライブセッション

日時: 2018年12月27日(木) 第1部 13:00~15:00、第2部 16:00~18:00

場所: レコールバンタン大阪校(大阪府大阪市中央区西心斎橋 2-9-38)

内容: ・Toshi Yoroizuka 饅塚俊彦シェフのオリジナルスイーツ紹介、デモンストレーション
・PATISSIR eS KOYAMA 小山進シェフのオリジナルスイーツ紹介、デモンストレーション
・オリジナルスイーツ試食会
・グランパティシエ学部紹介

出演者: 饅塚俊彦シェフ(Toshi Yoroizuka オーナーシェフ)
小山進シェフ(PATISSIR eS KOYAMA オーナーシェフ)
越智ゆらの(タレント・モデル)

対象: <第1部> パティシエ業界を目指す高校2年生・3年生

<第2部> パティシエ業界を目指す大学生・短大生・専門学校生・社会人

※年齢に応じて二部制の開催となります。開催時間が異なりますのでご注意ください

料金: 無料

定員: 各部24名

申込: 右記、URLよりお申し込みください。申し込み先⇒<https://bit.ly/2PZ1AnX>

※定員を超える応募があった場合は、抽選とさせていただきます

■レコールバンタン グランパティシエ学部とは

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饅塚俊彦氏が監修するパティシエ育成学部です。2018年4月に東京校で開講し、2019年4月には大阪校でも開講が予定されています。農家と取り組む農園実習、国内外のパティスリーでの現場実習を通じて徹底的な人間教育を行いながら“素材からのお菓子作り”を学びます。東京・恵比寿、代官山、大阪・心斎橋、フランス・パリといったスイーツの最先端エリアでの研修など「確かな実践的技術」が身に付く環境を用意。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で、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。

・グランパティシエ学部 HP : http://www.lecole.jp/special/grandpatissier_toshiyoroizuka/

■関連リリース

世界初！「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ饅塚俊彦氏が監修するパティシエ育成コース

饅塚俊彦シェフ×レコールバンタン「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」2018年4月に開講！

https://vantan.jp/ex_release/ex_release/img/vantan_grandpatissier.pdf

■L'ecole Vantan (レコールバンタン) <http://www.lecole.jp/>

パティシエ、ブランチエ、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、特化し人材の育成を行う専門スクール。

■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 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