

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

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“製菓・カフェ・調理の専門校”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、人気パティスリー「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフ・鎧塚俊彦氏が監修する「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」の2018年4月開講に当り、記者発表会を実施しました。

本コースは、鎧塚シェフの理念である「人としての軸がしっかりしている人は、必ず本物を作れる人間になる」に基づき、カリキュラム全体のディレクションを鎧塚シェフが初めて手掛けました。素材を大切に考える農園実習から始まり、店舗実習や海外研修を通してプロの菓子職人になるための豊富な知識と熟練した技術を習得し、「本物」の菓子職人を育成します。また本コースには食の世界を越えた多様な分野のプロフェッショナルやトップクリエイターがサポーターとして集結します。各界のトップクリエイターからクリエイティビティを学ぶ特別講演がカリキュラムに含まれており、グラン パティシエとして必要な一流の流儀とヒューマンスキルを学びます。

■「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」7つの特長

- ①ここでしか学べない技術力
- ②材料学+味の美学
- ③ビジネス+デザイン
- ④Farm(農園)実習
- ⑤イベント、産学連携
- ⑥現場実習、海外研修
- ⑦特別授業



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た徹底的な人間教育をベースに、東京・恵比寿、代官山、大阪・心斎橋、フランス・パリといった最先端エリアのみならず、小田原「一夜城Yoroizuka Farm」関連農場、エクアドル「TOSHI YOROIZUKA CACAO FARM」などで多くの刺激を受ける中で唯一無二の「個性」を見つけ、「確かな実践的技術」が身に付く環境を用意しました。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 パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」は、2017年8月1日(火)より第1期生徒募集を開始します。

【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:道野・濱田 Tel:03.5721.6511 Fax:03.3719.4693
 Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>



■「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」7つの特長

1.ここでしか学べない技術力

鎧塚シェフ、Toshi Yoroizuka 統括シェフ 吉田氏による、一流の技をToshi Yoroizukaレシピをベースに、教室そしてToshi Yoroizuka 店舗実習を通して学びます。

2.材料学+味の美学

お菓子の品質を高める上で必要とされる素材の特性と用途を学びます。また、視覚、嗅覚、味覚、触覚の黄金比率を探求し、プロパティシエの味覚を通して、「美味しさ」を科学的理論として体得します。

3.ビジネス+デザイン

店舗開業に必要なマーケティング理論、食の安全性、エコロジー、サステナビリティ、サービス、インテリア、テーブルウェア、パッケージデザインなどスイーツビジネスに必要なビジネス力とデザイン力を講義+実習を通して学びます。

4.Farm(実習)

1人1ファーム(農園)、食材からつくるお菓子づくり。神奈川県小田原市のご協力のもと、苗の植え付け、日々の手入れから収穫までを通じ、生産者(農家様)、市場等の社会との関係性づくりまでを学ぶ予定です。

5.イベント、産学連携

授業で学んだ技術をベースに、協力企業から頂いたテーマを基に、リサーチ・コンセプト立案・企画書作成、製造から販売まで期間限定の実店舗運営を実施します。

6.現場、海外研修

1年目は国内現場実習。2年目は国内パティスリーかパリ留学を選択し、ピエール・エルメ・パリ等で研修を実施します。研究生は小田原の一夜城ヨロイツカファームか、エクアドルの TOSHI YOROIZUKA CACAO FARM を選択し原材料の生産経験を積む予定です。

7.特別授業

シーズン毎に各業界を代表する著名ゲストをお呼びし特別講演会を実施。グラン パティシエとして必要な一流の流儀とヒューマンスキル(心の構え、頭の構え、体の構え)を体得します。

< 予定ゲスト > ※順不同 ※予告なく変更になる場合がございます

有森裕子氏/落合務シェフ/勝間和代氏/三枝成彰氏/高橋智隆氏/徳永純司シェフ/中川悠介氏



「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」募集スケジュール

▼AO入試

第1期募集:2017年8月1日(火)～8月31日(木)

第2期募集:2017年9月1日(金)～9月30日(土)

▼一般入試

第1期募集:2017年10月1日(日)～10月31日(火)

第2期募集:2017年11月1日(水)～11月30日(木)

第3期募集:2017年12月1日(金)～12月26日(火)

▼追加募集 ※欠員が出た場合のみ募集

2018年1月6日(土)～定員に達し次第終了

レコールバンタン「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」概要

開講時期:2018年4月

開講場所:レコールバンタン東京校(代官山校舎)・大阪校(心齋橋校舎)

通学形式:全日2.5年制

入学資格:満18歳以上

入学試験:AO入試、一般入試

初年度学費:212万円(税込 入学金・教材費含む)

募集定員:全40名(各校20名)

特設サイト:http://www.lecole.jp/special/grandpatissier_toshiyoroizuka/

「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」説明会

日時:2017年8月1日(火)～2018年3月20日(火)

場所:レコールバンタン 東京校(代官山校舎)・大阪校(心齋橋校舎)

内容:グラン パティシエコースの特長や、1年次・2年次・2.5年次(研究生)までの流れをご説明する個別相談会です。入試のポイントや学費のお支払方法など気になる箇所や不明点をご確認いただけます。

<予約方法>

①電話で予約

東京校0120-014-280

大阪校0120-726-555

①QRコードから予約



「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」体験イベント

日時:2017年8月26日(土)

場所:一夜城 Yoroizuka Farm(神奈川県小田原市)

内容:詳細は特設ホームページにて後日公開

参考: 監修者、講師プロフィール

グラン プロフェッサー: 鎧塚 俊彦

「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ

<Message from Toshihiko Yoroizuka>
良い菓子職人になるために必要な事は、
『豊富な知識』と『熟練した技術』、そして『人間教育』。
私たちは皆さんの手助けを全力で行います。

<Profile>

1965年生まれ

関西のホテルで修業後、渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで8年間修業。
ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務めた後、帰国。

- 2004年 恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「Toshi Yoroizuka」をオープン。
その後、東京ミッドタウン内に「Toshi Yoroizuka MIDTOWN」、杉並区八幡山に「Atelier Yoroizuka」をオープン。
また、世界初となる畑からの一貫した自社生産のショコラ作りを目指し、南米エクアドルにカカオ農園「Toshi Yoroizuka CacaoFarm Ecuador」を設ける。
- 2011年 小田原石垣山山頂に2,000坪以上の農園を併設したレストラン&パティスリー「一夜城 Yoroizuka Farm」をオープン。
- 2013年 ASEAN首脳会談40周年記念晩餐会にてデザートを担当、各地の大使を務めるなどスイーツを通して農業と地方の活性化に尽力
- 2014年 低糖質(ロカボ)スイーツを中心とした「Toshi Healthy Sweets」開設。
- 2015年 共著「カーテンコール」出版
- 2016年 宇治観光大使就任、茨城大使就任、Toshi Yoroizuka Beijin(北京)開設。
プロデュース店「Quiche Yoroizuka」を立ち上げ。
京橋に新旗艦店「Toshi Yoroizuka TOKYO」をオープンし、本店及び本社を京橋に移転。



チーフ プロフェッサー: 吉田 勝彦

「Toshi Yoroizuka」統括シェフ 兼 「一夜城 Yoroizuka Farm」シェフ

<Profile>

レコールバンタン在学中より、東京麻布十番の「ユリス」で勤め始め、同店にて約5年勤めた後、企業の商品開発に携わる。

2009年トシ・ヨロイツカに入社。八幡山アトリエ店にてアシスタントシェフを務めた後、2011年の「一夜城 Yoroizuka Farm」オープンと同時にシェフに就任。



入学に関するお問い合わせ

レコールバンタン 東京校(代官山校舎)

TEL:0120-014-280

東京都目黒区上目黒1-3-3

レコールバンタン 大阪校(心斎橋校舎)

TEL:0120-726-555

大阪市中央区西心斎橋2-9-38

「レコールバンタン」および「バンタン」について

■L'ecole Vantan(レコールバンタン)

パティシエ、ブランジェ、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。

■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。

・バンタンコーポレート HP: <http://www.vantan.jp/>

・バンタンスクーラー一覧 HP: <http://www.vantan.co.jp/school/>

・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・濱田 Tel:03.5721.6511 Fax:03.3719.4693

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