

日本のトップシェフがバトン形式で講義  
「Chef's BATON」10月11日(日)開始  
飲食業界を目指すバンタン外の学生、一般にも無料公開

株式会社バンタン(本部:東京都渋谷区 代表取締役社長:木村良輔)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、10月11日(日)より開催する、飲食業界をけん引するトップシェフが飲食業界での生き方や考え方を伝える特別講義シリーズ「Chef's BATON(シェフズバトン)」をオンラインにて一般公開します。初の試みとなる本取り組みは、WITH コロナ時代の今だからこそオンラインでつながり、飲食業界を目指す全ての若い世代に向けて、現場で活躍しているトップシェフの今の想いを伝える場を提供し、業界の活性化に貢献します。



### ■ 食の業界に対する想いをバトンに例えて受け渡す特別授業

レコールバンタンでは実践教育の一環として、飲食業界の現場で働くプロのシェフを招いた調理実習や講義を定期的に行っています。10月に新たに開始するのは、食の業界をけん引するトップシェフによる特別講義シリーズ「Chef's BATON」です。調理の技術ではなく飲食業界で働くプロとしての生き方や考え方を伝え、生徒の将来への気付きを見つけるきっかけ作りと夢へのモチベーションを高める場とします。

レコールバンタン初の取り組みとして、講義は全てオンラインにて無料で一般公開します。講義を通して、コロナ禍において飲食業界を目指すことへの不安を抱える専門学生や飲食業界に興味を持つ中高生には少しでも前向きになってもらい、また、高級なレストランなどに行っていない若い世代にはシェフの仕事の幅や出来ることを紹介し、WITH コロナ時代だからこそ料理を作るだけではないシェフという仕事の可能性を伝えます。

講義では、コロナ禍におけるレストランの現状に焦点を当て、緊急事態宣言期間中の休業時や営業自粛時の影響やどのように過ごしたかを聞き、WITH コロナ時代の料理人としての精神について伝えます。その他、シェフを目指すきっかけやシェフという夢を持つ大切さを伝え、質疑応答の時間では受講生が抱える疑問に直接シェフがお答えします。

初回の講義は10月11日(日)に開催。代々木上原のフレンチレストラン「sio」の鳥羽周作シェフが登壇します。第2回は10月31日(土)に西麻布のフレンチレストラン「マルゴット・エ・パッチャーレ」の加山賢太シェフを、第3回以降も、虎ノ門ヒルズに今冬「ハレの日だけのレストラン」を出店予定の薬師神陸シェフを初め、様々なシェフによる講義を予定しています。

シェフの仕事に対する「想い」をバトンに例えた本取り組みは、シェフからシェフへ、そして受講する若い世代へバトンを受け渡します。

## 【開催概要】

名称: Chef's BATON(シェフズバトン)

受講料: 無料

日時/講師: 【第1回】2020年10月11日(日) 14:00~16:00 sio 鳥羽シェフ

【第2回】2020年10月31日(土) 14:00~16:00 マルゴット・エ・パッチャーレ 加山シェフ

【第3回】2021年1月予定 ハレの日だけのレストラン 薬師神シェフ

詳細: <https://www.lecole.jp/topics/blog/detail/4231.php>

## ■ sio o/sio 鳥羽周作シェフ プロフィール

1978年5月5日生まれ。サッカー選手、小学校教員を経て、32歳で料理の世界に飛び込んだ異色の経歴の持ち主。

「DIRITTO」「Florilege」「Aria di Tacubo」などで研鑽を積み「Gris」のシェフに就任。2018年7月、オーナーシェフとして自身のすべてを出し尽くしたレストラン「sio」をオープン。緊急事態宣言後に、お店のレシピを公開したことがきっかけとなり、2020年9月28日に初のレシピ本『やさしいレシピのおすそわけ #おうちで sio』([https://www.amazon.co.jp/dp/4093106576/ref=cm\\_sw\\_r\\_em\\_api\\_lx4rFbJ860SMX](https://www.amazon.co.jp/dp/4093106576/ref=cm_sw_r_em_api_lx4rFbJ860SMX))を出版。

## ■ マルゴット・エ・パッチャーレ 加山賢太シェフ プロフィール

1984年、広島県生まれ。料理人の父親の背中を見て育ち、18歳で料理の道を志す。「モナリザ」「リュース」「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」「カンテサンス」などで修業。フランス料理店だけでなく日本料理「元麻布かんだ」でも経験を積んだ異色の経歴を経て「マルゴット・エ・パッチャーレ」のシェフに就任。2015年、「RED U35」ゴールドエッグ(ファイナリスト)に選出され、世界ガストロノミー学会「新進気鋭シェフ」に日本人として初めて選ばれるなど、和の技術をフレンチに昇華する気鋭の料理人として世界が目にする。

## ■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)



製菓・カフェ・調理の専門学校

レコールバンタン: <http://www.lecole.jp/>

**L'ecole Vantan**

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

製菓・カフェ・調理と、「食」の分野に特化した人材を育成する専門スクール。日本のトップパティスリー「トシ・ヨロイツカ」オーナーシェフ 鎧塚俊彦氏が監修するコース「グラン パティシエ学科」や、「パティスリー界のピカソ」と呼ばれるパティシエのピエール・エルメ氏が世界で展開するブランド「ピエール・エルメ・パリ」とのタイアッププログラムなど、即戦力となる実践教育を提供している。

【東京・大阪】

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

1965年の創立以来、現役で活躍する講師による授業、長期インターン、産学協同プロジェクトなどの「実践教育」を通して即戦力となる人材を育成している。2020年4月より、自分の好き・得意なことで「個の時代」を生き抜く専門スクールとして、セルフブランディング力、実践的な専門スキル、人脈と活躍の場を広げるネットワーク力を強化する新教育コンセプトを導入。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、ゲーム、アニメ、パティシエ、カフェ、プログラミング、エンターテインメント領域のクリエイター、インフルエンサー、プロデューサーなどの分野で教育事業を展開。これまでに19万人以上の卒業生を輩出している。

【東京・大阪・名古屋】

## 【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: 川波、二日市、古澤 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.3712.5415

Mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>