

PRESS RELEASE

平成 28年 2月 3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>

Vantan

×

AEON

日本の伝統食材を使用したオリジナルのフードメニューを学生たちが企画開発、
2月21日(日)に実施する卒業修了制作展で提供!

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クリエイティブ分野に特化し、即戦力人材を育成するスクール運営事業を行っているVantan(バンタン)(本部所在地:東京都渋谷区 代表取締役専務:石川広己)は、“食”のデザインスクールレコールバンタンとイオングループ(以下イオン)とのコラボレーションにより、日本の伝統食材を使用したオリジナルのフードメニューを企画開発し、2月21日(日)に実施する卒業修了制作展「VANTAN STUDENT FINAL2016」で提供するプロジェクトを実施致します。



- 左上から時計回り: フードアルチザンロゴ、朝倉さんしょ(兵庫県)、晩白柚(熊本県)、カシス(青森県) -

イオンは、地域の生産者の方々とともに日本の伝統的な食文化を伝える食材や技術を保護・保存・ブランド化をしていく取り組み「フードアルチザン(食の匠)」活動を行っており、現在、1道1府23県で35種類の食材を展開しています。

今回の取り組みは、伝統的な食材と若い学生のアイデアを掛けあわせることで、これまでにないメニューを生み出し、またそれを広く伝えていくことで、日本の伝統的な食文化を伝える食材を保護・保存・発展を進めていきたいと考えるイオンと、在学中から学生がデビューできる機会を提供し実践教育の具現化を目指すバンタンの思いが一致し、実現に至りました。

プロジェクトでは、シェフ&フードコーディネーター総合科、レストランシェフ専攻、フードコーディネーター専攻の学生20名が、1月12日(火)に行ったオリエンテーションの中で、イオンが扱う日本の伝統食材や、その企画の概要、商品の特徴などについて説明を受けた後、レストランチームとケータリングチームにわかれて、オリジナルフードメニューの企画開発を進行。

【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: 山田・秋元 Tel: 03.3711.8222 Fax: 03.3710.9837

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>

青森県青森市の「あおりカシス」、兵庫県但馬地方の「朝倉さんしょ」、熊本県八代地方の「晩白柚(ばんぺいゆ)」など各地方のフードアルチザン食材を使用し、レストランチームは、“給食”をテーマに、「東北」「関西」「中国・四国」「九州」の4つのオリジナルメニューを開発。またケータリングチームは、“Food Party”をテーマに、「パースデーフード」「ウェディングフード」「朝食」「ひなまつり」の4つのオリジナルメニューを開発。以降レシピチェックを行い、イオンのフードアルチザン担当者からレシピの改善点、食材の使用法、組み合わせについてフィードバックを受けながらオリジナルのフードメニューを完成させ、2月21日(日)に実施する卒業修了制作展「VANTAN STUDENT FINAL2016」のレストラン・ケータリング会場となるスパニッシュラウンジ parador(パラドル)で一日限定で提供します。

【実施概要】

タイトル：卒業修了制作展「VANTAN STUDENT FINAL2016」レコールバンタン レストラン・ケータリング

日時：2月21日(日) 11:00-17:00(ラストオーダー) 17:30 CLOSE

場所：スパニッシュラウンジ parador(パラドル)

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-1 パイザ恵比寿 2F

内容：フードアルチザン食材を使用したレストラン・ケータリングメニューの提供
レシピブックの配布

価格：ランチセット(ドリンク、デザート付) ¥500(税込・予定価格)

ケータリング(ビュッフェ形式、レシピブック付) ¥1,000(税込・予定価格)

“食”のデザインを学ぶ学生による日本の伝統食材を使用したオリジナルメニューにご期待ください。

Vantan(バンタン)では、今後もこのような産学協同のプロジェクトを通じて「実践型デザイン教育」を実現し、業界に直結した即戦力人材の育成に努めてまいります。

■ 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。

【東京・大阪】

・バンタンコーポレートHP：<http://www.vantan.jp/>

・バンタンスクール一覧HP：<http://www.vantan.co.jp/school/>

・レコールバンタンHP：<http://www.lecole.jp/>

■ 卒業修了制作展「VANTAN STUDENT FINAL 2016」 2月21日(日) イベントスペースEBiS303 他

Vantan(バンタン)で学んできた学生たちの集大成である卒業修了制作展「VANTAN STUDENT FINAL 2016」。各分野の学生たちが、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。軌跡を辿るそのステージは、関わってきた多くの人たちに“驚き”と“感動”を刻み込みます。

・VANTAN STUDENT FINAL 2016 特設HP：<http://www.vantan.com/studentfinal2016/>

■ 「フードアルチザン(食の匠)」活動

2001年のイオン21キャンペーンに寄せられたお客さまの声をもとに、イオンは全国各地で郷土の味を守り続ける多くの生産者の皆さまと手をたずさえて日本の優れた食文化継承をする取り組みを行っています。食文化を通じ、新しい食の価値の提案、食文化の担い手の育成、地域の活性化に貢献することを目指しています。

・食の匠フードアルチザンHP：<http://www.foodartisan.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:山田・秋元 Tel:03.3711.8222 Fax:03.3710.9837

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