

## PRESS RELEASE

平成 31 年 2 月 13 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>

## 食い倒れの街・大阪発祥の「大阪スパイスカレー」 店舗×学生による 1 日限りの特別メニューを販売！

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」の大阪校は、カレー激戦区で食い倒れの街・大阪発祥の最新カレートレンド「大阪スパイスカレー」を発信すべく、学生と人気カレー屋 3 店による特別メニューを、2 月 17 日(日)に開催するバンタン卒業修了制作展『VANTAN STUDENT FINAL 2019』にて販売いたします。今話題の「大阪スパイスカレー」の、1 日限りの味を召し上がりいただけます！



### ■大阪の食文化を学生が発信

大阪はカレー激戦区と言われ、様々なスタイルのカレーが発信されています。中でも今話題となっているのが「大阪スパイスカレー」で、カレー粉やルーを使わない、スパイスのみで作られるカレー。2016 年頃から大阪に専門店が増え、現在では全国的に普及し、大手企業も「大阪スパイスカレー」にフォーカスした商品を展開しています。

そのトレンドにレコールバンタンの学生が注目し、2 年間の学びで培った商品開発スキルの発表の場となる、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)』の一環として特別メニューを考案。店舗ごとに異なるスパイスの味を生かしながら、店舗監修の元、それぞれのカレーに合ったアレンジを行い、大阪の食文化を通して、新たな食の可能性を発信いたします。

### ■商品紹介



#### 『和出汁のみかんカレー』 800円(税込)

煮干し出汁と旬のみかんを取り入れたカレー。スパイスに負けない出汁のみかんの香りに、隠し味に白味噌と醤油を加え、和×スパイスの新しいブレンドの誕生です。インスタ映えを目指した見た目も注目です。

監修: ニッポンカレー 水曜日のオルタナ。

Facebook 上で関西最大級のカレーコミュニティ「口癖はカレー」の主謀者・三嶋達也さんが手がけるカレー専門店。コナツミルクをベースにした魚介類豊富なスリランカ系カレーが特徴です。

【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](mailto: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>



## 『鱈んか？蜜柑か？スリラン香りー！』 800円(税込)

スリランカ独自のスパイスやカレーリーフと共に、日本人にも馴染みのあるスリランカの味(きんぴらと出汁がらふりかけ)と鱈を取り入れ、初めて食べる味を日本人好みに工夫しています。オレンジジュースで炊いたお米でより一層楽しめる一皿となっています。

監修: CURRY シバ☆

香辛料たっぷりヘルシーなスリランカカレーの専門店。鯖、和牛、鱈などの和の食材を取り入れているのが特徴です。



## 『豆まめえいびるパートカレー』 800円(税込)

数種類の“豆”でアレンジしたネパールの家庭料理ダルバート。豆乳を加えたラムのカレースープをベースに、副菜として大豆のマリネやレンズ豆の和え物など調理方法にも工夫。カレーと副菜を混ぜ合わせながら、味や食感の変化をお楽しみください。

監修: Asian kitchen cafe 百福(アジアンキッチンカフェももふく)

ネパールやタイを中心に、アジア多国籍料理を提供するカフェ。ネパールとタイでカレー修行を積んだ店主が、出来る限り現地のレシピを再現した本格派カレーが特徴。

## ■販売概要

日程 : 2019年2月17日(日) 11:00~17:00

場所 : CCO クリエイティブセンター大阪(大阪市住之江区北加賀屋 4-1-55 名村造船旧大阪工場跡)

<ニッポンカレー 水曜日のオルタナ・三嶋達也さん コメント>

「大阪スパイスカレー」は独自の味を打ち出す『フリースタイル』なカレーです。学生には、“何でもアリ”な中で個性を見つける楽しさや難しさと、オリジナルな味を生み出す喜びを体感してもらい、チャレンジする精神を身につけてもらえたと感じています！

## ■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』。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](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://www.vantan.jp/>



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy