

PRESS RELEASE

平成 29 年 12 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>

6名の有名シェフ監修のクリスマススイーツが大阪に集結！ 学生とのコラボレーション商品を数量限定販売 12/20 レコールバンタン大阪校にて 税込 700 円～

即戦力人材を育成する“食”のデザインスクール レコールバンタン大阪校（本部所在地:東京都渋谷区 代表取締役社長:石川広己）は、有名シェフ6名が監修したクリスマス限定スイーツを学生が制作・販売する『レコールバンタン クリスマス スイーツコレクション 2017』を開催。2017年12月20日(水)にレコールバンタン大阪校にて数量限定で販売いたします。



■ イベント概要

神戸を中心とする関西-のパティシエ・ブーランジェ、そして東京のパティシエが総勢6名に協力いただいている当イベント。有名パティシエ6名がそれぞれ監修したレコールバンタン限定のクリスマススイーツを、学生が制作・販売いたします。レコールバンタン大阪校 高等部と全日制的パティシエ学部の学生が参加し、業界で活躍するプロからアドバイスを頂きながら制作を重ねてきました。

有名シェフ監修の限定スイーツをお手ごろ価格で購入できる貴重な機会となっています。

■ イベント詳細

名称 : レコールバンタン クリスマス スイーツコレクション 2017

日程 : 2017年12月20日(水)

時間 : 13:00 ~ 19:00

会場 : レコールバンタン大阪校 1階 (大阪府大阪市中央区西心斎橋2-9-38)

価格 : 700円～(税込)

【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:03.5768.6450

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>

■ レコールバンタン限定 クリスマススイーツ 商品詳細



・Patisserie Akito (パティスリー アキト) / 兵庫・神戸
田中哲人シェフ
チョコサブレにダコワーズを重ね、エキゾチックピューレとバナナをキャラメリゼしたものと、エキゾチック・ココナッツピューレとアングリーズソースを合わせたクレームジュレの2層をセンターにしました。チョコムースにはエキゾチックと相性の良いトンカ豆(スパイス)を煮出し濃厚なチョコのムースに、上にはバナナのソテーとチョコパーツで仕上げました。 / 1800円(税込)



・pâtisserie Agricole (パティスリー アグリコール) / 兵庫・神戸
奥田義勝シェフ
シナモンを効かせたサブレにヘーゼルナッツのキャラメルプラリネとフィヤンティエヌのザクザクを合わせ、中にはパッションピューレの甘酸っぱさのクレームジュレとアーモンドたっぷりなスポンジを入れ、濃厚なホワイトチョコムースを。仕上げはホワイトチョコのグラサージュをかけ、チョコの飾りでシンプルに仕上げました。 / 1800円(税込)



・菓子工房 パオ・デ・ロ / 兵庫・神戸
庄村憲近シェフ
ブリゼ生地を土台にシュー生地を焼き上げ、中にはアーモンドのキャラメリゼを砕き、小さなシュー皮にはカスタードクリームを入れ、ホワイトチョコのクリームを絞りフランボワーズのソースとシャンティ・莓で可愛らしく仕上げました。シンプルながらもツリーを連想させクリスマスらしいケーキに仕上がっています。
 / 1800円(税込)



・Boulangerie Le petit ange (ブーランジェリー レ プティアンジュ) / 大阪・大阪市
米澤孝一シェフ
シュトーレンは、ドイツのクリスマス伝統菓子です。ラム酒に漬けたドライフルーツとくるみをたっぷり生地に練りこみ、焦がしバターを染込ませた生地のプレーンシュトーレン。
黒けしの実で作った香ばしいフィリングとくるみを抹茶を練りこんだ生地に巻き込んだモーンスシュトーレン。薄くスライスしてお召し上がりください。 / 700円(税込)

【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: 03.5768.6450

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>



・L'atelier MOTOZO (ラトリエ モトゾー) / 東京・池尻大橋
藤田統三シェフ

タルトのサブレを土台に、イタリアのチョコメーカーのアーモンドやコーヒーを思わせる奥深いアロマのするカカオ分75%のチョコレートを使用したショコラテリーヌに。仕上げには厳選したセミドライフルーツをたっぷり乗せた、イタリア菓子ならではのケーキです。/900円(税込)



・Juntaro Mizukoshi (ジュンタロウ ミズコシ) / 大阪・大阪市

水越潤太郎シェフ
ラム酒シロップを塗ったラブリュイセック、栗を使用して焼き上げたケイクマロン、ショコラクッキー、粉チーズと胡椒をあわせたフロマージュクッキー、シナモン・クローブ・ナツメグ・ジンジャーを使ったスペキュロスの5種を詰め合わせた焼菓子セレクションボックスです。/900円(税込)

■ 予約方法

2017年12月13日(水)までWEBより予約を受け付けております。

受付フォーム URL: <https://goo.gl/forms/ojzQLi7OHDYR1QI3>



(予約サイト QR コード)

■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)

パティシエ、ブランジェ、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HP : <http://www.lecole.jp/>

■ 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/>

【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:03.5768.6450

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