

## PRESS RELEASE

平成 29年 8月 31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>

## 鎧塚俊彦氏が未来のパティシエにアドバイス！ 「人生の成功への近道は、実は存在する」 小田原”一夜城 Yoroizuka Farm”にて初の製菓実習を開催

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、2018年4月に開講が決定した、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」の体験イベント「一夜城 Yoroizuka Farm ツアー」を2017年8月26日(土)に実施しました。



### ■一夜城 Yoroizuka Farm ツアーについて

2018年4月開講が決定した「レコールバンタン グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」初のイベントとなる今回のツアーは、当コースへ入学/編入を検討する学生・保護者向けに開催され、約30名にご参加頂きました。レコールバンタン東京校を出発、2016年京橋エドグランに旗艦店としてオープンした「Toshi Yoroizuka TOKYO」を見学した後、小田原にある「一夜城 Yoroizuka Farm」へと向かうバスツアーです。

「一夜城 Yoroizuka Farm」では当コースのグラン プロフェッサーである鎧塚シェフによる「一夜城 Yoroizuka Farm」初の製菓実習が行われました。更には、当コースのチーフ プロフェッサーで、「一夜城 Yoroizuka Farm」のシェフである吉田シェフによる農園ツアーも開催されました。

### ■一夜城 Yoroizuka Farm ツアー イベントレポート 鎧塚シェフとの製菓実習体験

一夜城 Yoroizuka Farm にて初の取り組みとなる、鎧塚シェフ直伝のタルトのモンタージュ(組み立て)体験実習が行われました。「お菓子作りは丁寧に行わなければならない工程と、スピーディーにダイナミックに行わなければならない工程があります。」との鎧塚シェフからの教えを受け、学生も思い思いにフルーツを飾り付けていきます。有名なシェフから直接学ぶ貴重な時間に、参加者も真剣な眼差しで取り組んでいました。



### 【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](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>

## 一夜城 Yoroizuka Farm にて「Farm to Table」を体験 農園散策

「Toshi Yoroizuka」ブランドのこだわりで、当コースの中でも重要な要素となっている「素材からのお菓子作り」を体験します。「この農園はスタッフ自ら管理を行い、朝収穫をして実際にお店でケーキに飾ったりジャムに加工しています。まず素材を見てから、何を作ろうか考えています。」と吉田シェフ。ブルーベリー農園では木に生るブルーベリーを摘んでその場で試食させていただきました。農園散策の後、ブルーベリーフロマージュソフトをパティスリーで購入して食べた参加者からは「ブルーベリーを食べているみたいです。」との声もあり、大自然の中で採れたフレッシュな果物やスイーツに参加者も味や香りなど素材本来の魅力を存分に楽しんでおりました。



## 京橋エドグランにて「Toshi Yoroizuka TOKYO」店舗見学

2016年京橋に新規オープンした複合市街施設「京橋エドグラン」にある「Toshi Yoroizuka TOKYO」では、素材作りからこだわったケーキやチョコレート、低糖質のローカーボスイーツなどの売場や、オーダーを受けてから目の前で作るライブ感を演出したデザートサロンなど、鎧塚シェフのこだわりが各処に見受けられました。参加者の中には「ものもと建築科に居たのでお店の構造や素材にも注目しながら見学をしていましたが、大理石を使用していたりと、やはり格が違いました。」と、商品だけではなく東京の中心に立つ大きなパティスリーそのものに驚いているようでした。



## ■「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」講師 鎧塚シェフ、吉田シェフからのメッセージ

## グラン プロフェッサー：鎧塚 俊彦 シェフ

礼儀正しくする事によって、いつも一生懸命頑張っている人は、周りがきちんと見ていてくれるので、一回失敗しても、普段頑張っていることを知っているからまたチャンスを与える。当コースは製菓学校ですから、製菓の技術・知識を学ぶ事が一番大切です。しかしそれだけではなく、礼儀や自分の誠意・“まごころ”を一生懸命人に伝えるといった人間力も学んでいきましょう。そうすると、社会に出てどこに行ってもかわいがってもらえ、たくさんチャンスを貰えるようになりますよ。

## チーフ プロフェッサー：吉田 勝彦 シェフ

当コースには大きく3本の軸として“農園実習”、“現場研修”、“基礎の技術”があります。この3つを楽しみながら学ぶことでパティシエとしての技術を高め、人間的に大きく成長することで、将来直面するであろう厳しい場面や難しい場面を乗り越える力を養いましょう。きっと乗り越えた先には、より一層の楽しさや嬉しさがあると思いますよ。

来年、グランパティシエコースでお会いできること楽しみにしています。

## 【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: 道野・濱田 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.3719.4693

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>

## ■ 監修者、講師プロフィール

## グラン プロフェッサー: 鏡塚 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 Beijing(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。



【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](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>

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

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
4. Farm 実習
5. イベント、産学連携
6. 現場・海外研修

## ■Toshi Yoroizuka TOKYO (トシ・ヨロイツカ 東京)

Toshi Yoroizuka の集大成とも言える大型旗艦店

Toshi の代名詞とも言えるカウンターデザート、世界でも例を見ない畑からの一貫した自社製造のショコラ、一夜 Yoroizuka Farm で大人気のパン、健康思考の方にも安心して召し上がって頂けるロカボスイーツ、地方の農家の皆さんや自治体との連携による Yoroizuka Farm ブランド、等々今までの Yoroizuka の取り組みに加え更にグレードアップしたカウンターデザートや Toshi's Cafe、Live kitchen など

新たなる挑戦も満載です

・トシ・ヨロイツカ 東京:<http://www.grand-patisserie.info/ToshiYoroizuka/tokyo/>

## ■ 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”の分野に特化し即戦力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/>

【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](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP:<http://www.vantan.jp/>