

PRESS RELEASE

平成 31 年 2 月 4 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>ケロッグ「オールブラン」を用いた
オフィスワーカー向け腸活ランチメニューを学生が開発
2月4日より「リラックス食堂 HARAJUKU」にて期間限定販売

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 以下、バンタン)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、日本ケロッグ合同会社(本社:東京都港区 代表職務執行者社長:井上ゆかり 以下、ケロッグ)と、オフィスワーカーに向けて栄養バランスのとれた食事を提供している「リラックス食堂 HARAJUKU」との産学協同プロジェクトを実施。バンタンの学生がケロッグ社の商品「オールブラン」を用いて、食物繊維が不足しがちなオフィスワーカーに向けた「新しい腸活メニュー」を開発しました。学内審査会で選ばれた3作品を、「リラックス食堂 HARAJUKU」にて、2019年2月4日(月)から3月1日(金)に期間限定で提供します。



■商品紹介



『サクサク食感がたまらない オールブラン衣の腸活アジフライ』 980円(税込)
販売期間:2月4日(月)~2月15日(金)

オールブランのサクサクした食感を活かした栄養満点の腸活プレート。おなかをすかせたオフィスワーカーに特におすすめの「アジフライ」には発酵食品とオールブランを挟み、タルタルソースと付け合わせのサラダで乳酸菌と食物繊維も摂取できる、「腸活」アジフライセットに仕上がりました。

考案者:レコールバンタン 御友亜翠花(みとも あすか)



『オールブランの和風ハンバーグ風鶏ひき肉の落とし揚げ』 980円(税込)
販売期間:2月18日(月)~2月22日(金)

味噌で味付けした鶏ひき肉に、オールブランを練りこんだ落とし揚げ。甘酒を使用した少しさっぱりとしたあんかけが特徴です。ふわふわの落とし揚げとサクサクのオールブランの食感が食事をより楽しませてくれます。

考案者:レコールバンタン 吉野真衣(よしの まい)



『オールブラン入り彩り野菜のキーマカレー』 980円(税込)
販売期間:2月25日(月)~3月1日(金)

肉や魚を使用せず、野菜のみを使用しただけで煮込んだオールブラン入りのベジタリアンカレー。肉の代わりに大豆ミートを使用し、身体に負担をかけないように食べやすく出来ています。オールブラン入りのご飯で食感と味の両方をお楽しみください。

考案者:レコールバンタン 鎌田プラナ(かまた ぶらな)

【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:03.5704.2116

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



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy

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>

■ プロジェクト概要

シリアル食品「オールブラン」を展開するケロッグ社と、オフィスワーカーに向けて栄養バランスのとれた食事を提供している「リラックス食堂 HARAJUKU」との産学協同プロジェクトを実施。健康経営に対する企業の取り組みが進む中、食物繊維を多く含むケロッグ社「オールブラン」を用いて、“腸活”をテーマとしたオフィスワーカー向けのランチメニューを学生が開発しました。

本プロジェクトは、学生に商品化などのデビューの機会を創出することを目的として、レコールバンタン東京校が開催した学内コンペティション「Cafe Groove(カフェグルーブ)※ 正式表記は「cafe」の“e”の上に「(アクサン・グラーブ)」のコンテンツとして実施いたしました。カフェプロフェッショナル本科、調理プロフェッショナル専攻、フードコーディネーター本科の学生が参加し、全 12 作品の応募の中から、3 作品が企業様へのプレゼンテーションの後に商品化に至りました。

今後もバンタンでは、在学中からプロのステージでデビューする機会を学生に提供するため、産学協同プロジェクトを積極的に実施いたします。



—Cafe Grooveの様子—

■ 販売概要

期間: 2019年2月4日(月)～3月1日(金) ※メニューにより提供期間が異なります

開催店舗: リラックス食堂 HARAJUKU (東京都渋谷区神宮前1丁目19-19 1F)

提供時間: ランチタイム 11:30～14:30 ※店舗の営業時間は月曜～金曜、9:00～18:00

メニュー・料金: 『サクサク食感がたまらない オールブラン衣の腸活アジフライ』 980円(税込)

『お腹いっぱい食べて腸を元気に! おかずオールブラン。』 980円(税込)

『オールブラン入り彩り野菜のキーマカレー』 980円(税込)

■ リラックス食堂とは

まちづくりに繋がる事業企画・建築設計・店舗運営を行う、UDS 株式会社企画・運営する食堂。「ココロとカラダにフィットするあなたにとって「ちょうどいい食堂」」をコンセプトに、仙台・滋賀・大阪・広島・神奈川の5拠点で学生食堂を運営しています。「丁寧な手作りの味」、「できたての美味しさ」、「コミュニケーション」を大切に、管理栄養士の資格を持つスタッフによる安全で栄養バランスのとれたメニューで、学生の健康と成長をサポートしています。東京・原宿のUDS オフィスに併設の「リラックス食堂 HARAJUKU」は、まさに開かれた、どなたにもご利用いただける社員食堂として展開。社員食堂をはじめとする各種食堂のコンサルテーション、メニュー開発も手がけています。

■ L'ecole Vantan (レコールバンタン) <http://www.lecole.jp/>

パティシエ、プランジエ、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。

■ 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を東京・大阪で展開。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行い、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 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

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



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy