

全国高校対抗「貝印スイーツ甲子園」決勝進出 レコールバンタン東京校・大阪校より2チームが出場

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 高等部の東京校と大阪校が「第12回貝印スイーツ甲子園」の予選大会に出場。決勝大会に出場可能な4チームの内、2チームが予選を通過し、決勝進出が決定しました。決勝大会は9月15日(日)に東京で開催されます。



＜決勝進出が決定したチーム＞
レコールバンタン東京校 Rig(リグ)
レコールバンタン大阪校 etoile(エトワール)



「貝印スイーツ甲子園」は、高校生のパティシエ日本一を決定するイベントで、今年で開催12回目。高校生3人1チームとなり、世界にひとつしかないスイーツを創作し、優勝したチームには賞品としてパリ研修旅行が贈られます。8月1日から7日の間に開催された西日本と東日本の予選大会には全国から20校24チームが進んだ中、レコールバンタン高等部の東京校からは2チーム、大阪校からは1チームの計3チームが出場。大会のテーマ「カスタードを使ったケーキ」に沿ったオリジナルのレシピを制作し、ケーキの味だけではなく、プレゼンテーション、食材や道具の扱い方、チームワークやオリジナリティなどの観点から評価された2チームが決勝進出を決めました。両チームはレシピのブラッシュアップを行い、9月15日に東京で開催される決勝大会に臨みます。決勝大会は、「貝印スイーツ甲子園」の公式 SNS にて配信される予定です。

■ イベント概要

名称: 第12回貝印スイーツ甲子園

日程: 2019年9月15日(日) 決勝大会 ※予選を勝ち抜いた4チームが出場

公式HP: <https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>

■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)



L'ecole Vantan

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。世界で認められているパティシエ鎧塚俊彦氏が監修する「グラン パティシエ学科」など、即戦力となる実践教育を行なっている。

・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。【東京・大阪】