

## PRESS RELEASE

平成 30年 5月 24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>世界が認めた鎧塚シェフが自ら監修するスクールで初めて教壇へ  
「パティシエは世界一幸せな仕事」

“食”のデザインスクール 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、トップパティシエを育成する「グランパティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」にて、鎧塚俊彦氏(以下、鎧塚シェフ)が初めて教壇に立つ製菓実習が2018年5月21日(月)に開催されました。「トシ・ヨロイツカ」の人気商品でもあるロールケーキを製作し、クリームやスポンジなど製菓の基本を学びました。



Toshi Yoroizuka L'ecole Vantan

監修スクールにて鎧塚シェフ初登壇  
「パティシエは世界一幸せな仕事」

## ■ 本リリースのポイント

1. 鎧塚シェフが監修するトップパティシエ育成コースで初めて教壇へ
2. ロールケーキ作りから学ぶべきこと。パティシエの個性や良し悪しはジェノワーズに出る。
3. 鎧塚シェフによる農園&製菓実習を1日で体験!“一夜城 ヨロイツカ ファーム”バスツアー開催

## 1. 鎧塚シェフが監修するトップパティシエ育成コースで初めて教壇へ

当コースで初めて鎧塚シェフによる製菓授業を2018年5月21日(月)に開催いたしました。当コース在校生を対象として、トシ・ヨロイツカの人気商品でもあるロールケーキを製作。鎧塚シェフによるデモンストレーションの後、学生は製作に当たりました。憧れのトップパティシエによる実演を前に学生は、緊張の面持ちで授業に参加。授業中は普段の笑顔溢れる鎧塚シェフとは違い、技術指導や作業スピードなどプロの目線でご指導いただきました。今後も鎧塚シェフが登壇する実演授業は定期的開催予定。次回は7月22日(日)に小田原市提携農園の農園実習に登壇いただきます。

## ■ 鎧塚シェフによる講義 一部抜粋

「パティシエは世界一幸せな仕事と思っています。特にケーキは誕生日、結婚式など人の“幸せ”に寄り添うもので、お菓子というのは幸せの代名詞です。パティシエは人の幸せを演出する仕事なのです。

好きなことで一生稼いでいける。こんなに幸せなことはありません。才能のある無しは自分でいくらでもカバーできます。毎日少しでも進歩したいと思う人は、20年30年継続することで必ず身になる。その努力を楽しめるかどうかが重要なのです。皆さんには私が持っているモノは全て教えていきますので、一緒に成長していきましょう」

【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](mailto: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>

## 2. ロールケーキ作りから学ぶべきこと。パティスリーの個性や良し悪しはジェノワに出る。

「ジェノワーズ(スポンジ生地)によってパティスリーの個性や良し悪しがわかる」との鎧塚シェフによる考えのもと、今回の授業ではロールケーキを制作。鎧塚シェフが“ジェノワーズ”、“クレームパティシエール”、“クレームシャンティ”の実演を行い、トップパティシエの技術を学びました。フルーツは「食材からのお菓子作り」を学ぶために学生が農園で育成する“イチゴ”を使用しました。

## ■ 鎧塚シェフによる講義 一部抜粋

「バターを温める、生地を冷やすなど全ての工程に意味があります。食材の性質を学んでいくことでお菓子作りの極意を学ぶことができるのです。今は初めてのことばかりで失敗も多いけれど、何が要因で失敗してしまったのかを考え、次に繋げることが大切です。」

## ■ 学生コメント

一般的な製菓実習と異なり、鎧塚シェフの人間論についてのお話が印象的でした。製菓の技術習得のみならず、人としても成長できる環境だと感じています。次回の実習までにはパティスリーの現場のスピード感を持って、授業に臨んでいきたいと思います。



## 3. 鎧塚シェフによる農園&amp;製菓実習を1日で体験!“一夜城 ヨロイツカ ファーム”バスツアー開催

昨年に続き2回目の開催となる“一夜城 ヨロイツカ ファーム”バスツアーが2018年7月22日(日)に開催されます。当イベントでは鎧塚シェフによる製菓実習や、“一夜城 ヨロイツカ ファーム”の農園散策を通して「素材からのお菓子づくり」を体験します。当コースの魅力を1日で体験できる貴重な機会となっています。



【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](mailto: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>

## ■「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」体験授業

日程 : 2018年7月22日(日)

名称 : “一夜城 ヨロイツカ・ファーム” バスツアー

対象 : 入学/編入を検討する学生・保護者、メディア関係者

スケジュール :

集合 レコールバンタン東京校 より 一夜城ヨロイツカ・ファームに向けバス出発  
「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」コース紹介

到着 鎧塚シェフ ごあいさつ

体験 鎧塚シェフによる製菓体験実習

体験 “一夜城 ヨロイツカ・ファーム”の農園散策とブルーベリー摘み取り(予定)  
在校生 交流イベント

出発 一夜城ヨロイツカ・ファーム より レコールバンタン東京校 に向けバス出発

※到着後、各自解散

※当イベントの開催日程は2018年4月26日(木)配信のプレスリリースより変更となりました



-昨年度の集合写真-

## ■ 2018年4月開講の「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」7つの特長

1. Toshi Yoroizuka のレシピをベースとしたここでしか学べない技術力
2. 「Toshi Yoroizuka」実店舗研修を含む、充実した国内外研修
3. 小田原市経済部農政課と提携し1人1ファーム、素材からつくるお菓子づくり
4. スイーツ業界の店舗開業に必要なビジネスカとデザインカ
5. 材料学+味の美学
6. 企業連携や実店舗イベントの実施
7. 著名ゲストの特別授業を通じて一流の流儀とヒューマンスキルを体得

・コース紹介 HP : [http://www.lecole.jp/special/grandpatisserie\\_toshiyoroizuka/](http://www.lecole.jp/special/grandpatisserie_toshiyoroizuka/)

・コース紹介動画 : [http://www.lecole.jp/special/grandpatisserie\\_toshiyoroizuka/](http://www.lecole.jp/special/grandpatisserie_toshiyoroizuka/)

【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](mailto: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>

**■ 過去の関連リリース**

・【Vantan (バンタン)】世界初！「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ 鎧塚俊彦氏が監修するパティシエ育成コース 鎧塚俊彦シェフ×レコールバンタン「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」2018年4月に開講！

[https://vantan.jp/ex\\_release/ex\\_release/img/vantan\\_grandpatisssier.pdf](https://vantan.jp/ex_release/ex_release/img/vantan_grandpatisssier.pdf)

・【レコールバンタン】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

[https://vantan.jp/ex\\_release/ex\\_release/img/LV\\_grandpatisssiertour\\_published.pdf](https://vantan.jp/ex_release/ex_release/img/LV_grandpatisssiertour_published.pdf)

・【レコールバンタン】「トシ・ヨロイツカ」監修“素材からつくる”パティシエ育成コースがついに開講 農業活性化のため小田原市農政課も協力

[https://vantan.jp/ex\\_release/ex\\_release/img/LV\\_GrandPatisssier\\_1stclass.pdf](https://vantan.jp/ex_release/ex_release/img/LV_GrandPatisssier_1stclass.pdf)

**■ 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: 03.5704.2116

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