

PRESS RELEASE

平成 30年 7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>日産 nismo シリーズがトシ・ヨロイツカのチョコレートに
未来を担う車と未来を担うパティシエによるコラボレーション企画
産学協同プロジェクトをレポート

株式会社バンタン(本部所在地:東京都渋谷区 代表取締役会長:石川広己)が運営する“食”のデザインスクール「レコールバンタン」は、日産自動車株式会社とトシ・ヨロイツカとの初の産学協同プロジェクトを実施。東京・丸の内にて7月26日(木)まで開催されている車とチョコレートが融合するイベント「nismo amazing chocolatier(ニスマアメージング ショコラティエ)」の初日に参加しました。



■ 「nismo amazing chocolatier」とは

日産のロードカーブランド nismo シリーズに、先進の電気自動車「LEAF nismo」が7月19日(木)より新しく加わりました。これを記念して東京・丸の内で開催されている「nismo amazing chocolatier」では、世界的にも有名な鎧塚俊彦シェフが、nismo 各車種からインスピレーションを得た「オリジナルチョコレート」を7月19日(木)～7月26日(木)まで展示・プレゼントしています。

■ 日産 nismo シリーズをイメージしたトシ・ヨロイツカのチョコレートアート作品を展示



nismo 各車種をチョコレートで表現することは、鎧塚シェフにとっても初めての挑戦となりました。GT-R nismo からは“究極のスポーツカー”、SERENA nismo からは“家族で楽しめる車”、FAIRLADY Z nismo からは“美しく気品漂うデザイン”など、各車種の特徴をチョコレートの配合や副素材で表現しています。会場では nismo 7 車種をイメージした作品が12点展示されています。(左は LEAF nismo、NOTE e-POWER nismo を表現したピエスマンテ)

■ トシ・ヨロイツカのオリジナルチョコレートを来場者にプレゼント、学生が制作サポートも

2018年4月、レコールバンタンに開講した新コース「グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizuka」は、鎧塚シェフが監修し、グランプロフェッサーを勤めるトップパティシエ育成コースです。当イベントのオリジナルチョコレートボックスの制作を学生がサポートする産学協同プロジェクトを実施しました。イベント初日には学生も参加、チョコレートボックスは来場者へプレゼントされます。

次世代の牽引する「未来を担う車＝LEAF NISMO」と「未来を担うパティシエ＝レコールバンタン グラン パティシエ」によるコラボレーションをお楽しみください。

【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/>

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>

【鑑塚俊彦シェフが語る“教育”への思い】

“教育”とは、知りたい気持ちを育て、そのための環境や機会を作ることだと考えています。なぜそれを勉強するのか、その意義を教えることで自発的に行動するきっかけを作ることが大切ではないでしょうか。このイベントを通じて私の生徒には、職人として持つべき華やかな部分と、その裏にある地道な部分を両方感じて欲しいと思います。そして、お菓子を作ることだけが修行ではありません。“人”を創り上げることこそが修行なのです。社会に出ると大変なことも理不尽なことも許容していかなければなりません。私のコースではパティシエとしての技術はもちろんですが、それに耐えうる“人”になれるような教育を行いたいです。



—画像左: イベントの様子、 画像右: 来場者プレゼント用チョコレートボックス—

【プレゼント用チョコレートご紹介】 ※画像左上から チョコレート名/説明

LEAF nismo Lisse/

走行の気持ちよさをルビー・ガナッシュで表現。とろりと溶け出すなめらかな口どけをお楽しみください。

LEAF nismo Epice/

電気自動車をピリッと舌に伝わる花山椒の刺激で表現。驚きのある味わいに仕上げました。

Not e-POWER nismo Praline/

可愛い外観の中身は本格派。アーモンドプラーネとドライフランボワーズの2つの味をお楽しみください。

GT-R nismo Ecuador/

GT-Rの持つドライビングへの拘りを、畑作りから拘るトシ・ヨロイツカ エクアドルカカオで表現。

■ 「nismo amazing chocolatier」イベント 開催概要

開催日時：2018年7月19日(木)～7月26日(木) 11:00～19:00

会場：丸ビル「マルキューブ」(東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 1F)

■ レコールバンタン グラン パティシエコース produced by Toshi Yoroizukaとは

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”の分野に特化した専門スクール「レコールバンタン」が、2018年4月に開講したトップパティシエ育成コース。人気パティスリー「トシ・ヨロイツカ」のオーナーシェフ鑑塚俊彦氏が監修し、“素材からのお菓子づくり(Farm to Table)”をコンセプトとしている。農園実習や、企業と連携した産学協同プロジェクト、国内外の研修を通じて次世代を牽引していく“グラン パティシエ”の養成を行います。

・グラン パティシエコースHP：http://www.lecole.jp/special/grandpatisserie_toshiyoroizuka/

■ 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。

・バンタンコーポレートHP：<http://www.vantan.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 HP:<http://www.vantan.jp/>