

# Press Release

平成 22 年 11 月 吉日



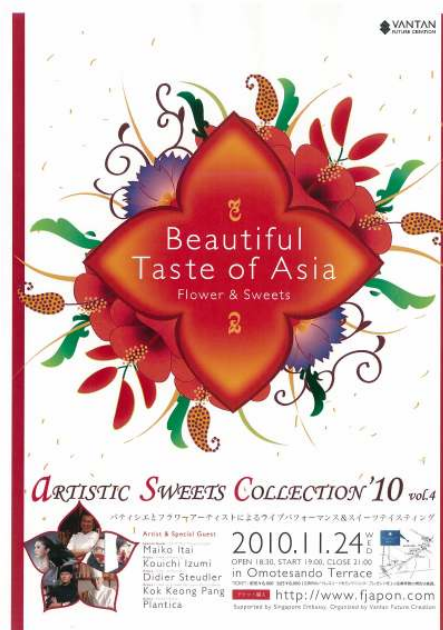
## 五感で楽しむ Beauty & Sweets アジアの食材と花で彩るスイーツで スイーツの新しい楽しみ方を提案するイベント ～Artistic Sweets Collection '10 11月24日(水)開催～

バンタングループの、美容と食の分野でプロ人材の育成を目的とした教育事業を展開する「美と食から始まる生活・文化の創造企業」株式会社バンタンフューチャークリエイション(本社所在地:東京都渋谷区 代表:長澤俊二)は、パティシエ業界の活性化を目的にスイーツの新しい楽しみ方を提案するイベント、「Artistic Sweets Collection '10」を11月24日(水)表参道テラスで開催致します。

4年目の開催となる今回は、「Beautiful Taste of Asia」をテーマにアジアの食材と、視覚・嗅覚で五感を刺激する、アジアを代表する花を使ったフラワーアートのフュージョンによるスイーツを提供いたします。アジア諸国の中でも特に、カジノ、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン、高級総合リゾートマリーナ・ベイ・サンズのオープンなど、昨今話題の絶えないシンガポールの食材にフォーカスし、シンガポールを代表するパティシエの一人、コッケオン・パン氏をゲストにお迎えし、ガランガショウガ(galangal ginger)やパンダリーブズ(pandan leaves)などの普段なじみの少ないアジアの食材を活用したアジアンスイーツの新しい楽しみ方を紹介いただきます。

当日は、コッケオン・パン氏、日本で活躍する一流シェフ、パティシエと、フラワーアーティストとのコラボレーションによるライブデモンストレーションの他、2010ミス・ユニバース・ジャパンとして活躍する美のスペシャリストで料理を特技とする板井麻衣子さんによるアジアンビューティーをテーマにしたトークショーなどをご覧頂きながら、来場者の方にスイーツをお楽しみ頂きます。

是非、貴媒体でこのイベントをご紹介いただきたく、どうぞよろしくお願い申し上げます。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

・バンタングループ 広報担当:加藤 tel:03-6731-3456 fax:03-3716-4161 Mail:c-kato@vantan.co.jp  
・バンタン広報事務局(株式会社 K プレス内) 担当 鈴木・首藤 tel:03-6215-6204 fax:03-6215-6201

# Press Release



## — 概要 —

◆イベント名: Artistic Sweets Collection '10

◆開催期間: 11 月 24 日(水) OPEN 18:30 START 19:00 ~ CLOSE 21:00

◆場所: 表参道テラス 東京都渋谷区神宮前 5-47-6 (URL <http://omotesando.tgn.co.jp/>)

### ◆コンテンツ:

- ・美のスペシャリスト 2010 ミス・ユニバース・ジャパン 板井麻衣子さんによるトークライブ
- ・パティシエとフラワーアーティストによるライブパフォーマンス
- ・テーマにもとづくスイーツのテスティング  
(フィンガーフード & パティシエ製作スイーツ 4~6 品 )
- ・パティシエ & 次世代パティシエの製作するスイーツオブジェのギャラリー展示

### ◆出演者:

板井麻衣子(2010 ミス・ユニバース・ジャパン)/plantica(フラワーアート・ユニット)/コッケオン・パン  
(クープ・ドゥ・モンド・ラ・パティスリー 2011 チームマネージャー/コーチ)/ディディエ・ストウドレル (エコ  
ール・リッツ・エスコフィエ・パリ ヘッドシェフ)/和泉光一(WPTC世界パストリーチャンピオンシップ 2008  
日本代表 パティシエ) ※順不同・敬称略  
※詳細のプロフィールは別紙をご参照ください。

- ◆参加費 前売 ¥6,000(当日 ¥8,000) 立食 / ドレスコードあり / ドリンク付 / プレゼント付  
※チケット購入は下記のイベントサイトよりお願い致します。  
※応募多数の場合は、抽選となりますのでご了承ください。  
※ご取材の場合はご招待させていただきますので、事前に広報担当までご連絡ください。

◆イベント公式サイト <http://fjapon.com/campaign/detail.php?id=1410>

◆後援 シンガポール大使館

◆主催 株式会社バンタンフューチャークリエイション

### 【参考情報】

#### ■レコールバンタン

バンタングループの(株)バンタンフューチャークリエイションが運営するパティシエ・ブランジェ(パン職人)・カフェオーナー・フードコーディネーターを目指す食のプロ育成スクール。現場の即戦力となるために実習中心のカリキュラム、100%プロフェッショナルの講師が特徴。卒業後の独立支援のサポートもあり、これまでに約 130 名が飲食店を開業しています。 <http://lecole.jp/>

#### ■株式会社バンタン

1965 年にスタートした、デザインの専門スクールです。

国内 5 拠点(東京・横浜・名古屋・大阪・福岡)、海外拠点(N.Y.・ロンドン・パリ・香港 ※提携校)にて、スクールを運営しています。現役プロのクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、インテリア、グラフィックデザイン、映像、食など様々な分野において即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、これまでに約 16 万 7000 人の卒業生を輩出しています。 <http://vantan.jp/>

### 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

- ・バンタングループ 広報担当: 加藤 tel:03-6731-3456 fax:03-3716-4161 Mail:c-kato@vantan.co.jp
- ・バンタン広報事務局(株式会社 K プレス内) 担当 鈴木・首藤 tel:03-6215-6204 fax:03-6215-6201

# Press Release



(株)バンタンフューチャークリエイション



©Naoki Tsuruta



## 【別紙：出演者プロフィール】

### ■板井 麻衣子(2010 ミス・ユニバース・ジャパン)

上智大学外国語学部ポルトガル語学科卒業。

大学在学中、ポルトガルに1年間留学。

留学中に磨いた語学力と持ち前の好奇心を原動力に、“日本人として”国際的でありたいという意識から、2010 ミス・ユニバース・ジャパンに応募。「行動を起こす勇氣」「美しくなる努力」「自分を規律できる強さ」を持ち、約4000名の応募者の中から見事、日本代表となる。世界各国の学生と寮生活を共にする中で培った語学力と、持ち前の旺盛な好奇心を活かし、世界のひとと人、また国と国の関係がより素敵なものになるための架け橋となるリーダーを目指す。特技は、料理、書道(5〜18歳)およびポルトガル語。

公式ブログ: <http://ameblo.jp/maikoitai/>

2010 ミス・ユニバース・ジャパン HP: <http://cf.missuniversejapan.com/index6.html>

### ■ plantica(フラワーアート・ユニット)

花や植物を使って新たな表現を追求する植物至上主義のフラワーアート・ユニット、08年に結成。BMW や Tomorrowland でのインスタレーションやユニクロ CM の空間演出を行なう。また、フランス放送局「Canal Plus」のドキュメンタリー番組に取材されるなど、海外メディアも注目。CM、広告、商業店舗のディスプレイなどを中心に活動中。

#### MESSAGE

今ではデザートやスイーツの分野にも、芸術的な表現が盛んに取り込まれていて、本当に食べるのが惜しく感じてしまうくらい、まるでアート・ピースのような存在になっていると思います。そして、パティシエの手仕事やクリエイティビティには、いつも魅了され、刺激され、感動させられています。

バンタンの Artistic Sweets Collection '10 では、夢のようなスイーツとフラワーのコラボレーションが行なわれます。そこで、フラワーアーティストの私も、つつい食べたくてしまうような、甘い香りが漂う、見た目の美味しい、花のアレンジやディスプレイに挑戦したいと考えています。どうぞお楽しみに！

### ■コックオン・パン (クーブ・ドゥ・モンド・ラ・パティスリー 2011 チームマネジャー/コーチ)

1994年より、シンガポールのインベリアルホテル、ミケランジェログループのレストランにおいて、キャリアを磨く。その後、シンガポールのリッツカールトンミレニアホテル ペストリーシェフ、ヒルトンホテルペストリーシェフ、レザミグループのパティスリーのエグゼクティブシェフなど、多くの経験を経て、現在に至る。2002年より、シンガポール代表チーム一員として、ルクセンブルクやクアラルンプールなどの国際イベントに参加し、数々の賞を受賞。2005年には、チームキャプテンを務め、フランス・リヨンのクーブドゥモンドに出場。2009、2010年とシンガポールのベストパティスリーシェフに選出されるなど、今やシンガポールを代表するパティシエ。

#### MESSAGE

この度、アジアスイーツの美しさを皆さんと分かち合える、このような素晴らしいイベントに参加できることをとても嬉しく思います。今回、フランス菓子の技術とアジアの食材を融合させ、満足いくレシピを生み出すことができました。どうぞ、アジアのローカルスイーツのエキゾチックフレーバーをお楽しみください。

アジアの食材には素晴らしいものが沢山あり、ガラングショウガ(galangal ginger)のような強いスパイスから、かすかに香るパンダリーブズ(pandan leaves)まで、アジア食材をお菓子に取り入れる方法は無限にあります。

代々受けつがれる食の歴史がある南国、シンガポールの味をイベントで体感していただき、アジアスイーツの新しい一面を見つけていただけることを願っております。

#### 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

・バンタングループ 広報担当: 加藤 tel: 03-6731-3456 fax: 03-3716-4161 Mail: c-kato@vantan.co.jp

・バンタン広報事務局(株式会社 K プレス内) 担当 鈴木・首藤 tel: 03-6215-6204 fax: 03-6215-6201

# Press Release



(株)バンタンフューチャークリエイション



## ■ディディエ・ストウドレール（エコール・リッツ・エスコフィエ・パリ ヘッドシェフ）

「ルドワイヤン」「プラザ・アテネ」「フーケッツ」等ミシュラン常連のレストランやホテルにおいて、シェフ・パティシエとしてのキャリアを築く。フランスをはじめ世界数カ国のテレビ出演、ニューヨーク近代美術館におけるデモンストレーションなど、世界各地のフードウィークに参加。2002 年よりリッツ・エスコフィエ・パティスリー部門専任教授、2004 年より専任教授を総括するヘッドシェフに任命される。

### MESSAGE

ヨーロッパで生まれ育った私にとってアジアは憧れの地。

仕事で頻繁に日本に行くようになってからも、その思いは募るばかりです。

毎回あらゆる面で発見することがあり、圧倒されることもしばしば。

今回のコレクションではもっと南方のアジアに焦点が当てられています。

私にとってはおなじみの国々が頭に浮かんでいきます。

アジアンビューティーという言葉から連想するのは、

トロピカルでエキゾチックな世界。色でいえば熟れたマンゴーを連想させる黄色やオレンジ、ジャングルから連想する深い緑等々。

甘い果物や花の香り、自然の豊富な酸素の満ちた空間、それに人間が作り上げた圧倒させられるエキゾチックな建築物の数々。

そんなもののたちのイメージが頭にいっぱいになり、五感を刺激しインスピレーションが沸き立ちます。アジアに対する私の美意識を楽しんで表現させていただきます。

## ■和泉 光一（世界チャンピオンシップ 2008 日本代表 パティシエ）

2006 年度「ワールドベストリーチーム チャンピオンシップ」(WPTC)で TEAM JAPAN のキャプテンを務め、見事準優勝へ導く。

同大会個人戦「チョコレートピエス部門」にてベストチョコレートピエス賞（優勝）に輝く功績を残す。2008 年にもチーム同賞を受賞。国内外から最も注目されるパティシエとして有名。2011 年、自身のパティスリー「アステリスク」オープン予定。

### MESSAGE

日本に育った私がアジアの国々を意識するようになったのは、パティシエになってからです。世界大会出場をきに、アジアのシェフたちと友達になり、約 4 年前くらいからアジアの国々を仕事でたびたび訪れるようになりました。日本を含めアジアの国々は色々なカラーを持っています。それはとても力強く美しいです。その中にそれぞれの食文化を持ち、いろいろな国々とリンクしながら独自の世界観を表現しています。アジアを旅すると五感に今までにない新しい感覚が生まれます。懐かしも新しい、深く力強い。絵の具の原色のようなイメージ。アジアの持つパッション（情熱）を日本人である私が表現してみます。



### 【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

・バンタングループ 広報担当：加藤 tel:03-6731-3456 fax:03-3716-4161 Mail:c-kato@vantan.co.jp

・バンタン広報事務局(株式会社 K プレス内) 担当 鈴木・首藤 tel:03-6215-6204 fax:03-6215-6201