

Press Release



(株)バンタンフューチャークリエイション

平成 22 年 11 月吉日

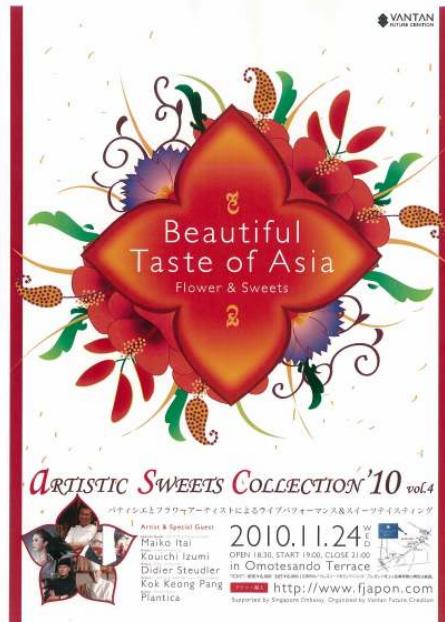
五感で楽しむ Beauty & Sweets
アジアの食材と花で彩るスイーツで
スイーツの新しい楽しみ方を提案するイベント
～Artistic Sweets Collection '10 11月24日(水)開催～

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ひ申し上げます。



【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



(株)バンタンフューチャークリエイション



OMOTESANDO
TERRACE

— 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ィスティング
(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)/ディディエ・ストゥドレール(エコール・リッツ・エスコフィエ・パリ ヘッドシェフ)/和泉光一(WPTC世界ペ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頂きますので、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

パンタングループの(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・ブランジエ(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】

- ・パンタングループ 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)パ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。「行動を起こす勇気」「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、世界の人と人、また国と国との関係がより素敵なものになるための架け橋となるリポーターを目指す。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。

パンタンの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、ついつい食べくなってしまうような、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 チームマネジャー/コーチ)

1994年より、シンガポールのインペリアルホテル、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カルトンミレニアホテル ベストリーシェフ、ヒルトンホテルベストリーシェフ、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・リヨンのクープドゥモンドに出場。2009、2010年とシンガポールのベストベスト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

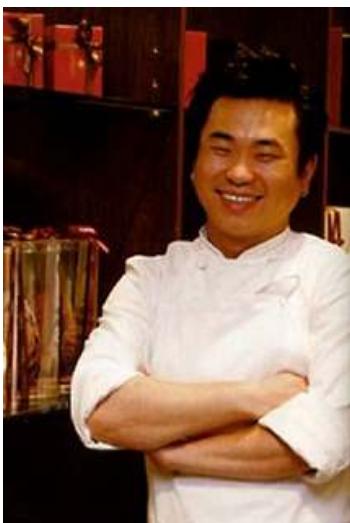
この度、アジアンスイーツの美しさを皆さんと分かち合える、このような素晴らしいイベントに参加できることをとても嬉しい思います。今回、フランス菓子の技術とアジアの食材を融合させ、満足いくレシピを生み出すことができました。どうぞ、アジアのローカルスイーツのエキゾチックフレーバーをお楽しみください。

アジアの食材には素晴らしいものが沢山あり、ガランガショウガ(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、アジアン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あります。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

- ・パンタングループ 広報担当: 加藤 tel:03-6731-3456 fax:03-3716-4161 Mail:c-kato@vantan.co.jp
- ・パンタン広報事務局(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・ストゥドレール（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でのテレビ出演、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イークに参加。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でき、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が、
私にとってはおなじみの国々が頭に浮かんできます。
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「ワールドペストリーチーム 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。世界大会出場をきっかけに、アジアのシェフたちと友達になり、約4年前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色を持っています。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。懐かしくも新しい、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