

Press Release

 レコールバンタン
レコールバンタン
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
サンタスピル
tel:03.5720.2813
fax:03.5704.8287
<http://www.lecole.jp>

TOKYO CAFE GROOVE 2010



平成 22 年 11 月吉日

**人気のカフェ×シェフ×レコールバンタン生による
コラボレーションカフェイベント「TOKYO CAFE GROOVE 2010」
～デニムでスローなカフェ女子ゴハン～
11月28日(日)・29日(月)に代官山イータリーで限定開催！！**

パティシエ・ブランジェ・カフェオーナー・フードコーディネーターなど食のプロを育成する、食のデザインスクール、レコールバンタン(本社所在地: 東京都渋谷区 代表: 長澤俊二)のカフェ分野を専門に学ぶ学生が、飲食・カフェ業界のプロとのコラボレーションイベント、TOKYO CAFE GROOVE 2010(トウキョウ・カフェ・グループ・ニセンジュウ)を11月28日(日)、29日(月)の2日間開催致します。このイベントは、次世代のカフェ文化を担う学生と第一線で活躍する業界のプロが、カフェ文化の発展とカフェ利用者の更なる増加を目的に実施する2日間限定のカフェイベントです。

当日は「デニムでスローなカフェ女子ゴハン」をテーマに、「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」などの一流レストランのシェフが監修し、期間中に学生と協同で調理も行う『シェフズセッション』や、ジャーナルスタンダードカフェなどの人気カフェとコラボレーションしたオリジナルメニューを提供する『カフェズセッション』といった、様々なコンテンツをお楽しみいただきます。

是非多くの方にご来場頂き、自分にとっての「カフェ」の在り方を再発見して頂ければと思います。また、学生がこのイベントを通じてプロの現場を体験することが自己実現の糧になることを期待します。

【TOKYO CAFE GROOVE 2010～デニムでスローなカフェ女子ゴハン～ イベント概要】

- 日時: 11月28日(日)・29日(月) 11:00～18:00 (ラストオーダー17:30)
- 会場: 代官山イータリー 東京都渋谷区代官山町 20-23 <http://www.eataly.co.jp/index.html>
- メニューテーマ: “デニムでスローなカフェ女子ゴハン”
- 主催: (株)パンタンフューチャークリエイション、レコールバンタン
- コンテンツ:
 - 『シェフズセッション』 人気シェフとレコールバンタンのコラボカフェダイナー
※両日とも 12～15 時 限定でシェフ自ら調理し、メニューを提供します。
 - メニュー: 一流シェフの監修メニュー「スローなカフェ女子ランチプレート」(税込 1000 円)
 - コラボシェフ: 笹島保弘氏(イルギオットーネ オーナーシェフ)/マリオ・フリットリ氏(西麻布 Mario i sentieri オーナーシェフ)/リオネル・ベカ氏(キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ エグゼクティブシェフ 兼 支配人)
 - 『カフェズセッション』 人気カフェとレコールバンタンのコラボカフェバール & ワゴン
□メニュー: スローなカフェ女子フード、スイーツ、ドリンク (税込 300～800 円)
 - コラボカフェ: GOOD MORNING CAFE/Sign daikanyama/ジャーナルスタンダードカフェ
- ※コンテンツ詳細は 2 枚目以降の参考情報、または下記サイトをご参照下さい。
サイト URL: <http://fjapon.com> (※18 日よりイベント情報をご覧頂けます。)

【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:03-5721-6513 e-mail:info-vpc@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
HP:<http://vantan.jp/>

Press Release

パンタングループ広報担当
Tel: 03.6731.3456
Fax: 03.5721.6513
<http://www.vantan.jp>



レコールバンタン
レコールバンタン
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
サンタスビル
tel:03.5720.2813
fax:03.5704.8287
<http://www.lecole.jp>



【参考情報】

■シェフプロフィール■

 笹島保弘氏(イルギオットーネ オーナーシェフ)

1964 年、大阪府生まれ。高校卒業後、サービスの仕事にみせられレストラン業界に入り料理人に転向。24 歳で大阪『ラトゥール』の料理長を務めた後、京都『ラヴィータ宝ヶ池』『イル・パッパラード』シェフを経て独立。2002 年、京都に『イル ギオットーネ』を開店。その後は東京・丸の内に 2 号店、2008 年にドルチェ専門店(京都・伊勢丹)、イル ギオットーネ クチネリーア(京都・鴨川沿い)をオープン。現在、TV・雑誌などメディアでも活躍。

公式サイト:<http://www.ilghiotto.com/home.html>

マリオ・フリットリ氏(西麻布 Mario i sentieri オーナーシェフ)

14 歳で料理人の道を志し、アンジェロ・パラクッキ氏、ポール・ボキューズ氏に師事する。1987 年、日本にイタリア料理を広める為に初来日。1990 年には六本木「イル・フルノ」総料理長に就任。その後、(株)スタイルフーズ副社長に就任し、28 店舗のレストランをオープンさせるとともに、東麻布「イル・ピノーロ」総料理長を兼ねる。2002 年 12 月、共同経営による「リストランテ・ルクソール白金台」をオープン。2008 年 8 月、独立し、西麻布「Mario i sentieri」をオープンさせる。

公式サイト:<http://mario-frittoli.com/ja>

リオネル・ベカ氏(キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ エグゼクティブシェフ 兼 支配人)

フランスのミシュラン 1 つ星レストランで腕を磨き、21 歳でミッシェル・トロワグロ氏の経営するブラッスリーに。若く情熱のある人柄と仕事振りが高く評価される。そしてミシュラン三つ星に 40 年以上輝き続けるレストラン、「メゾン・トロワグロ」の副総料理長となり、トロワグロ氏のもとで 4 年間働く。2006 年 9 月、ハイアットリージエンシー東京「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」ヘッドシェフとして着任。2009 年 4 月に、エグゼクティブシェフ 兼 支配人に就任し、現在に至る。「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」も「ミシュランガイド東京」で、3 年連続して 2 つ星を獲得している。

公式サイト:<http://www.troisgros.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:03-5721-6513 e-mail:info-vpc@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 HP:<http://vantan.jp/>

Press Release

レコールバンタン

レコールバンタン
 〒153-0051
 東京都目黒区上目黒 1-3-3
 サンタスピル
 tel:03.5720.2813
 fax:03.5704.8287
<http://www.lecole.jp>

■カフェ紹介■

GOOD MORNING CAFE <http://www.good-morning-cafe.com/>

東京の朝型ライフスタイル「朝一生活」を千駄ヶ谷から発信するカフェ。

「美味しいものをより楽しく、より健康的に、より安く」をキーコンセプトに様々なカテゴリーの店舗を開設する(株)バルニバービが運営。

Sign daikanyama <http://www.transit-web.com/shop/cafe/sign-daikanyama/>

ファッション、音楽、デザイン、アート、食をコンテンツに“遊び場”を創造し続けている(株)トランジットジエネラルオフィスが運営する、代官山には無くてはならない目印カフェ。

ジャーナルスタンダードカフェ <http://jsb-cafe.jp/cafe/>

ブランドコンセプトは「anytime you want, with anyone you want」

JOURNAL STANDARD(ジャーナル スタンダード)が提案する、世代や性別に関係なく、いつでも誰とでも気兼ねなく利用できるライフスタイルのカフェ。豊富な焼き菓子メニューを中心に、ドリンクやサイドメニューを店内でのご利用のみならず、テイクアウトやギフトとしてもお楽しみいただける商品を提案します。

■会場紹介■

代官山イータリー <http://www.eataly.co.jp/>

「高品質な食文化をすべての人に」をコンセプトに、本場イタリアの食材・飲料を購入できるフードマーケット。※イートインコーナー以外のフードマーケットは、イベント開催中も通常営業しています。

■レコールバンタン

バンタングループの「美と食から始まる生活・文化の創造企業」、(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/>

■バンタングループ

1965 年にスタートした、クリエイティブ分野の専門スクール。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、ビューティー、映像、グラフィックデザイン、ゲーム、アニメ、パティシエ、カフェ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 7 千人の卒業生を輩出しています。

「つくるチカラと、こわすチカラを。」バンタン HP: <http://www.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:03-5721-6513 e-mail:info-vpc@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
 HP:<http://vantan.jp/>