

※本リリースはレコールバンタンと株式会社ザッパラス、株式会社銀座千疋屋による共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、ご了承ください。

平成 23 年 7 月 21 日

「L'ecole Vantan」×「スイーツの王様」×「パティスリー銀座千疋屋」
コラボ企画「オリジナルスイーツ アイデア選手権」
第3弾グランプリ受賞『すももももケーキ』『Amour』
7月21日より販売開始

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)、株式会社ザッパラス(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長兼 CEO:平井陽一朗)、株式会社パティスリー銀座千疋屋(本社:東京都中央区、代表取締役:齋藤充)は、共同で開催したコラボ企画第3回「オリジナルスイーツ アイデア選手権」で見事グランプリに輝いた『すももももケーキ』『Amour』(アムール)の販売をスイーツ専門通販サイト「スイーツの王様」にて7月21日より順次開始いたします。

■グランプリに輝いた『すももももケーキ』と『Amour』

“夏に食べたいひんやりスイーツ”をテーマにレコールバンタンの学生が考案した10作品の中から、『すももももケーキ』と『Amour』が見事グランプリとして選ばされました。

<7月21日販売『すももももケーキ』>

『すももももケーキ』は、いち早くパティスリー銀座千疋屋のベテランパティシエのアドバイス・監修のもと商品化され、7月21日よりスイーツ専門通販サイト「スイーツの王様」にて販売されます。

「白桃」と「赤桃」を使った淡いピンク色のムースの中に、主役の「すもものジュレ」と夏らしさを演出する「パインと日向夏のクリーム」が入っており、どれも銀座千疋屋が厳選した素材を使用し、夏らしくさっぱりとした風味に仕上がっています。



「すももももケーキ」



「中には2色のジュレとクリームを使用」

内容量: すももももケーキ × 1 賞味期限: 冷凍にて 30 日間 配送: 冷凍 価格: 1,980 円(税込)

商品詳細・購入に関して: http://c.zap.sh/pageShw.php?shid=100006&cd=tokusyu_110720

※モバイル端末からのみアクセス可能 ※「すももももケーキ」販売期間: 7月21日～8月4日(完売次第終了)

<8月4日販売『Amour』>

ブルーベリーとカルピスを組み合わせるという意外な組合せが投票を多く集め、優しくて少し甘酸っぱい味から「Amour」(仏語で恋の意味)と名付けられました。

こちらの商品は、パティスリー銀座千疋屋のベテランパティシエのアドバイス・監修のもと商品化された後、8月4日からスイーツ専門通販サイト「スイーツの王様」にて販売開始される予定です。

■この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: 山田・加藤 tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>

※本リリースはレコールバンタンと株式会社ザッパラス、株式会社銀座千疋屋による共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、ご了承ください。



「Amour」



「ムースを使い、ひんやりとろける食感」

■「オリジナルスイーツ アイデア選手権」概要

株式会社ザッパラスが運営するスイーツ専門通販サイト「スイーツの王様」内で、レコールバンタンの学生が考案したスイーツ作品の中から選抜された数点を紹介。一般投票を行い、得票数の多い2作品がパティシエ銀座千疋屋のパティシエのアドバイス・監修のもと、商品化・サイト内で販売される企画です。

同企画は、パティシエを目指す学生のデビュープロジェクトの一環としてレコールバンタンの授業の中で行われます。シーズン毎に実施する人気企画で、第1弾、第2弾で商品化されたスイーツは共に、発売開始から数時間で完売するなど、非常に好評を博しています。

第3回となる今回は、“夏に食べたいひんやりスイーツ”をテーマに旬のフルーツであるマンゴー、あんず、すもも、ブルーベリーなどを使用したスイーツを学生が考案、選抜された10作品は6月27日(月)より「スイーツの王様」内で紹介されました。

この企画を通じ、産学が連携し、パティシエを目指す若者の活躍の場の提供と、夢の実現への一歩をサポートしていきます。

【参考情報】

■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。

レコールバンタン HP: <http://lecole.jp/>

【バンタングループとは】

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4拠点(東京・名古屋・大阪・福岡)、海外拠点(N.Y.・ロンドン・パリ※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、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業界と連携した実践型デザイン教育で、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17万人以上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。」公式サイト: <http://www.vantan.jp/>

■この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: 山田・加藤 tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>

Press Release

※本リリースはレコールバンタンと株式会社ザッパラス、株式会社銀座千疋屋による共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、ご了承ください。

■株式会社ザッパラス

株式会社ザッパラスは、20代～30代の女性を中心とした600万人以上の登録会員に対して、占い、デコメ等のモバイルコンテンツや物販サービスを150種類以上提供しています。

株式会社ザッパラス HP: <http://www.zappallas.com/>

■株式会社パティスリー銀座千疋屋

創業明治27年の日本で最も有名なフルーツ店と言われる銀座千疋屋の厳選したフルーツを使用し、パティシエがこだわりのレシピで創り上げたオリジナルスイーツの販売を行っています。

株式会社パティスリー銀座千疋屋 HP: <http://pa.ginza-sembikiya.com/>

<サービスの概要>

サービス名称	スイーツの王様
商品数	常時200点
商品価格帯	800円～5,000円(平均2,800円)※送料別
アクセス方法	iMenu>メニューリスト>ショッピング>ショッピング/チケット>グルメ/特産品 EZメニュー>エリア情報>グルメ・タウンガイド・行政>グルメ Yahoo!ケータイ>ショッピング・チケット>花・ギフト・食品
	 携帯サイト URL http://c.zap.sh/ ※上記QRコード及びURLはフィーチャーフォン、スマートフォン共に対応しています PCサイト URL http://www.zappallas.com/service/sweets/
お支払い方法	代金引換決済、クレジットカード決済

※「iモード」「iMenu」は、株式会社NTTドコモの登録商標です。

※「EZweb」は、KDDI株式会社の登録商標または商標です。

※「Yahoo!」は、米国Yahoo!Inc.の登録商標または商標です。

※各社の社名、製品名、サービス名は、各社の商標または登録商標です。

■この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:山田・加藤 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
 e-mail:press_vantan@vantan.co.jp HP:<http://vantan.jp/>