

平成 24 年 7 月 18 日

レコールバンタン大阪校 デビュープロジェクト 大阪の人気菓子店「パティスリー・ド・グラス」へ商品を提案 7/19(木)より、梅田のヒルトンプラザイーストにて販売！！

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)の大阪校は、年 4 回実施している在校生デビュープロジェクトの一つとして、人気菓子店「パティスリー・ド・グラス」へ商品を提案、採用されたタルトが 7/19(木)より大阪梅田のヒルトンプラザイースト内「パティスリー・ド・グラス」にて販売されます。

是非お立ち寄りの上、お試し下さい。「パティスリー・ド・グラス」ウェブサイト: <http://www.grace-grace.jp/patisserie/information/index.html>

レコールバンタンのデビュープロジェクト

レコールバンタンは、学生を在学中にプロデビュー(実社会での商品化)をさせる目的で、実際の店舗やブランドとの産学協同により業界の即戦力となる為に必要な「現場経験」の場を提供しています。

「パティスリー・ド・グラス」への商品提案 テーマは「夏のタルト」

6 月に実施したデビュープロジェクトにて、大阪梅田の人気菓子店「パティスリー・ド・グラス」へ商品を提案しました。大阪校のパティシエ & ブランジェ専攻の学生達の製作した「夏のタルト」の中から、最優秀賞を同店のシェフパティシエ 亀川 善実さんにより選考頂きました。

選考の結果、最優秀賞を受賞したのは鷺尾 祐一さん、前原 梨花さん、山下 莉奈さん(写真左から)のチーム。

受賞作品である「カシスパンブルムース」(写真参照)は商品化され、7/19(木)から 7/31(火)までの期間限定で、ヒルトンプラザイースト内「パティスリー・ド・グラス」にて販売されます。



【商品名】 カシスパンブルムース

【価格】 ￥450

【販売期間】 7/19(木)～7/31(火)

【商品説明】

カシスの強い酸味とグレープフルーツのさわやかな香りをいかした
夏にぴったりのタルト。



バンタンは、今後もこのような産学協同によるデビュープロジェクトを通して、「実践型デザイン教育」に力を入れ、業界の即戦力人材の育成に努めてまいります。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-5459-5551 fax:03-3461-1560

e-mail: press.vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>

Press Release



L'ecole Vantan

バンタンスクール広報担当

Tel :03.5459.5551

Fax:03.3461.1560

■レコールバンタン

バンタングループ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。

・レコールバンタン HP: <http://lecole.jp/>

■バンタン

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/>

・バンタンスクールポータルサイト: <http://www.vantan.co.jp/school/>

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-5459-5551 fax:03-3461-1560

e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>