

# 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

平成 24 年 7 月 24 日

## 【レコールバンタン】スイーツレシピスタジオ公開講座 「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」開始! 有名パティシエによるイベントを毎週土曜日開講致します

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)は、7月28日~11月3日の間、業界で活躍する有名パティシエを招き、スタジオ公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」を開催致します。「パティシエ業界」に興味のある方ならどなたでもご参加頂けます。

### 「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」

毎週、来日中の本場フランス人パティシエや日本の業界有名パティシエ、人気お菓子研究家の方々にご登場頂き、スイーツレシピスタジオ公開講座を開講致します。

### 【第1回】「アステリスク」オーナーシェフ 和泉光一シェフによるデモンストレーション&トークショー

初回の「スイーツスタジオ」には、「アステリスク」オーナーシェフの和泉光一シェ夫を迎え、デモンストレーションとトークショーを実施致します。テーマは「バリーヌ」。日本パティシエ界トップシェフのテクニックが目の前で見られるチャンスです。シェフがレコールバンタンのために考案したレシピの試食もできます。ぜひ、ご参加ください!

#### ■開催概要

日時: 7月28日(土) 17:00~19:00

会費: 2,000円 ※過去資料請求の方、入学予定者・在校生の方は、特別料金となりますので、直接お問い合わせください。

場所:代官山校舎

定員:20名。※完全予約制です。ご予約後、確認のご連絡をさせていただきます。

お申込:

PC→<https://yell.vantanfc-inc.com/form/pc/index.php5?fn=1860&gr=LV&ge=event>

携帯→<https://yell.vantanfc-inc.com/form/m/index.php5?fn=1861&gr=LV&ge=event&guid=ON>

お問合: 0120-332-992 [k-kikuchi@vantan.co.jp](mailto:k-kikuchi@vantan.co.jp) 担当／菊地まで



#### ■和泉 光一(「アステリスク」オーナーシェフ)

2003年 第19回 クープ ド フランス ファイナリスト

2005年 第1回 ワールドチョコレートマスターズ 2005

総合3位 アシエットデセール部門 1位

2006年 第3回 ワールドペストリーチームチャンピオンシップ日本代表キャプテン

総合2位 ショコラショーピース部門 1位

2008年 第4回 ワールドペストリーチームチャンピョンシップ日本代表

総合2位 ベストプレザンタシオン部門 1位

【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](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://vantan.co.jp/>

# Press Release



# L'ecole Vantan

パンタンスクール広報担当

Tel :03.5459.5551

Fax:03.3461.1560

## ■今後の開催予定スケジュール

7月28日(土) 17:00～ 和泉 光一 「アステリスク」 オーナーシェフ

8月04日(土) 17:00～ ステファン・ヴュー 「デカダンスドュショコラ」 グローバルダイニング エグゼクティブシェフパーティシエ

8月11日(土) 13:00～ いがらし ろみ 「メゾンロミユニ」「Romi-Unie Confiture」「Maison romi-unie」 オーナーシェフ

8月25日(土) 17:00～ 我 倫朗 「レストラン ジョエル・ロブション」 シェフパーティシエ

※9月以降の予定については、随時ご案内させて頂きます。

パンタンは、今後もこのような業界に直結したプログラムを通じて、即戦力となるプロ人材の育成に努めてまいります。

## ■レコールパンタン

パンタングループが運営するパティシエ・プランジェ(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。

・レコールパンタンウェブサイト: <http://lecole.jp/>

## ■パンタン

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/>

・パ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】

パ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](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://vantan.co.jp/>