

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 8 月 6 日

【レコールバンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 3 弾 「メゾンロミニユ」オーナーのいがらし ろみさんによる公開講座開催！ 人気菓子研究家の作るオリジナルカトルカールのデモンストレーション

パティシエ・ブランジエ・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、有名パティシエによる公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」第 3 弾として、8 月 11 日(土)、「メゾンロミニユ」オーナーのいがらし ろみさんを招き、デモンストレーションとトークショーを開催致します。

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

毎週土曜日、国内外の有名パティシエや、人気のお菓子研究家の方々にご登場頂き、デモンストレーションとトークショーを実施。スイーツやパティシエ業界に興味のある方であれば、どなたでもご参加頂けるイベントです。



Sweets Studio

~*~ Recipe 100 ~*~

【第 3 回】「メゾンロミニユ」オーナーのいがらし ろみさんによるデモンストレーション&トークショー

先週に続き 2 回目の開催となる 8 月 11 日(土)の「スイーツスタジオ」には、人気の菓子研究家で「メゾンロミニユ」オーナーのいがらし ろみさんを迎える、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「カトルカール」。ぜひ、ご参加ください！

■開催概要

日時: 8 月 11 日(土) 13:00~15:00 場所: 代官山校舎

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。

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 担当／菊地まで

■いがらし ろみ(「メゾンロミニユ」オーナー／菓子研究家)

フランス菓子店勤務、フランス留学を経て、東京のフランス料理学校に勤務。

2002 年、菓子研究家として活動をスタート。フランス菓子を基本に日常的なお菓子作りにつなげるアイデアを心がけ、「お菓子づくりの楽しさ、おいしさを広める」活動をしている。

2004 年ジャム専門店「ロミニユコンフィチュール」を鎌倉に開店。

2007 年カトルカール専門店「フェアリー・ケイクフェア」(東京駅)のプロデュース。

2008 年焼菓子とジャムのお店「メゾンロミニユ」を学芸大学に開店。お菓子教室「ユニラボ」を主宰。

・「romi-unie(ロミニユ)」: <http://maison.petit.cc/>

romi-unie



【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

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

8月11日(土) 13:00~ いがらし ろみ 「メゾンロミニユ」「Romi-Unie Confiture」「Maison romi-unie」オーナー／菓子研究家

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

9月1日(土) 17:00~ 菅又 亮輔 「ドゥパティスリーカフェ」オーナーパティシエ

9月8日(土) 17:00~ ジエロームケネル 「カオエットパリ」

※以降の予定については、随時ご案内させて頂きます。

■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200名以上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/>
- ・レコールパンタン キャリアカレッジウェブサイト: <http://lecocare.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2拠点(東京・大阪)、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17.5万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 HP: <http://vantan.co.jp/>