

# Press Release



# L'ecole Vantan

バンタンスクール広報担当  
Tel :03.6731.3456  
Fax:03.3710.9837

平成 24 年 9 月 24 日

## 【レコールバンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 8 弾 「ソルレヴァンテ」 藤田 統三シェフの公開講座 「イタリア伝統菓子」のデモンストレーション開催

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 8 弾として、9 月 29 日(土)、イタリア菓子・料理店「ソルレヴァンテ」 藤田 統三シェフを迎えて、「イタリア伝統菓子」のデモンストレーションを開催致します。

### 「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。



### 【第 8 回】イタリア菓子・料理店「ソルレヴァンテ」 藤田 統三シェフによるデモンストレーション&トークショー

8 回目の開催となる 9 月 29 日(土)の「スイーツスタジオ」のゲストは、表参道で人気のイタリア菓子・料理店「ソルレヴァンテ」 藤田 統三シェフです。フランスでイタリアで料理と菓子の両方を学んだ、パティシエであり料理人である藤田シェフのテクニックが目の前で見られるチャンス。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。今回のテーマは「イタリア伝統菓子」。ぜひご参加ください!

#### ■開催概要

日時: 9 月 29 日(土) 17:00~19:00 場所: レコールバンタン代官山校舎

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](mailto:k-kikuchi@vantan.co.jp) 担当／菊地まで

#### ■藤田 統三

##### 「ソルレヴァンテ」 シェフ取締役

大阪出身。帝塚山フランス菓子店「ル・プレジダン」で修業を開始し、22 歳でシェフパティシエに。その後、イタリア料理店「デルソーレ」にてデザートからメイン料理まで担当。「アイスクリームとジェラートの違い」に興味を持ち「ハーゲンダッツジャパン株式会社」に入社。メニュー開発に携わった後、イタリアレストラン「ソ



#### 【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:03-6731-3456 fax:03-3710-9837  
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 :03.6731.3456

Fax:03.3710.9837

ニ・ディ・ソーニ」「パポッキオ」勤務を経て1999年渡伊。北イタリア・ロンバルディア州で菓子、料理を勉強。2000年、大阪に本格イタリア菓子・バー「ピアノ・ピアーノ」開店。シェフパティシエとなる。2001年再び渡伊、菓子・料理を学び帰国。2002年、大阪に2号店開店。2005年、東京表参道にイタリア菓子・料理店「ソル・レヴァンテ」開店。シェフパティシエ、取締役に就任。



## ■今後の開催予定スケジュール

9月29日(土) 17:00~ 藤田 統三 「ソルレヴァンテ」

10月6日(土) 17:00~ 岩柳 麻子 「パティスリー・ドゥ・ボン・クーフゥ」

10月13日(土) 17:00~ 藤本 智美「パティスリー エチエンヌ」

10月20日(土) 17:00~ 森 大祐 「パティスリーSAKURA」

※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・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:03-6731-3456 fax:03-3710-9837

e-mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://vantan.co.jp/>