

# 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

## Report

平成 24 年 10 月 23 日

### 【レコールパンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 11 弾 洋菓子店「パティスリーSAKURA」森 大祐シェフ公開講座レポート 『モンブラン』のデモンストレーションを披露！

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、レコールパンタン(本社所在地:東京都渋谷区 代表:長澤俊二)は、10月20日(土)、洋菓子店「パティスリーSAKURA」の森 大祐シェフをゲストに招き、スタジオ公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100」第11弾を開催致しました。

#### 「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 11 回】洋菓子店「パティスリーSAKURA」森 大祐シェフによるデモンストレーション&トークショー

第 11 回目の「SWEETS STUDIO recipe 100」には、人気の洋菓子店「パティスリーSAKURA」森 大祐シェフをゲストに招き実施。今回のテーマは『モンブラン』。「パティスリーSAKURA」のオープン当初には、一日 300 個以上も販売されたという、人気アイテム『モンブラン』を、スイーツスタジオのためにアレンジしたレシピを公開して下さいました。モンブランの組み立て方や、使用素材を一つ一つ丁寧に教えてくれながらのデモンストレーションだったので、ご参加の方たちは、パートを別々に食べたり、全てのパートを融合させて食べてみたりと、ひとつのスイーツで色々な味を楽しんでいらっしゃいました。



#### 『モンブランダブリコ』

フランス産の栗がたっぷり入ったクリームの中に、アプリコットの甘酸っぱいジュレを忍び込ませた一品。



#### 【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/>

# 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

## Report

### ■森 大祐／「パティスリーSAKURA」シェフ・パティシエ

1978 年岐阜県生まれ。製菓学校卒業後「ロイスダール」「グランドハイアット・東京」等都内パティスリーを経て、2007 年渡仏。パリの「ローラン・デュシェンヌ(M·O·F)」「モワザン」にて研鑽を積む。「モワザン」ではシェフパティシエとして勤務。フランス

で学ぶ日本人パティシエの支援、日仏のパティスリーの架け橋になればと「Le Pont Artisans(エッフェル会)」を設立。会長として活動に取り組む。現日本支局長。コンクールにも積極的に挑戦し、受賞歴多数。2010 年帰国、東京・豊洲の「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。



次回の「SWEETS STUDIO recipe 100」は、10/27(土)、オーダースイーツ「SWEETCH」主宰の笠尾美絵さんを迎え、『デコレーション』をテーマに実施致します。ぜひご参加ください。

### 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

### ■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/>