

Press Release

平成 24 年 11 月 14 日



レコールバンタン 在校生デビュープロジェクト 「Next Patissier Contest」開催レポート

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、在校生デビュープロジェクト「Next Patissier Contest」(ネクストパティシエコンテスト/以下NPC)を、11月5日(月)にメルセデス・ベンツ コネクションにて開催致しました。

次世代のパティシエを生むコンテスト「Next Patissier Contest」

NPCは、次世代のパティシエを生むことを目的に、毎年世界で活躍するパティシエを招いて開催している「Artistic Sweets Collection」(以下ASC)内のイベントとして実施しています。NPCで生まれた新しい才能が、プロの技術や感性に触れ実現場で共に経験を積む場を提供することで、世界に羽ばたくパティシエを育て、業界全体を盛り上げていくことがレコールバンタンの思いです。

■ プティガトー部門

東京校、大阪校、ハイスクールでの数ヶ月にわたる厳しい学内審査を乗り越えた学生たちがデモンストレーションで技を競いました。

■ チョコレートアート部門

「チョコレートアート部門」では、一人一つずつ時間をかけて作り上げた作品を会場に展示、審査により優秀者を決定しました。

■ 一般公募コンテスト

今回は初の試みとして、一般投票によるスイーツデザインコンテストも実施。受賞作品はプロのパティシエの手で実現、11月中旬より、メルセデス・ベンツ コネクションにて期間限定販売致します。



■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田、小林

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jp

HP: <http://vantan.jp/>

P r e s s R e l e a s e



【審査員よりコメント】

■クリストフアダムシェフ

皆さんのパティシエとしての道は始まったばかり。これから努力をして、一流のパティシエになってほしいです。

■和泉光一シェフ

スイーツ製作、特にチョコレートアートのようなピエスモンテ(いくつかの菓子を高く積み重ねて作るディスプレイ用の装飾菓子)は、一人になる時間が多く自分と向き合う作業。最後に勝つのは諦めなかった人です。パティシエ業界の中でもピエスモンテの技術は年々上がってきています。学生から製作を経験できるのはとても貴重なことです。ピエスモンテのように、技術や経験をひとつひとつ積み重ねて、この業界で頑張ってください！



【受賞作品】

総合グランプリ

『Briller』／富中 千晶、中居 ちはる(レコールバンタン東京校 パティシエ&ブランジェ本科2年生)

※ブティガトー部門 フランス大使館特別賞も同時に受賞



■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田、小林

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jp

HP: <http://vantan.jp/>

Press Release

**L'ecole Vantan**

「食」のデザインスクール レコールバンタン

「ブティガトー部門」優秀賞**『Mignon』／金子 世菜、佐々木 玖実****「チョコレートアート部門」優秀賞****『aiguille 〜針〜』／知念 みずき****『lady』／上野 貴江**

↓ 左: 知念 みずき、右: 上野 貴江

**【一般公募によるスイーツレシピコンテスト】**

また、今回は初の試みとして、在校生デビュープロジェクトとは別に、一般公募によるスイーツレシピコンテストを実施。「ベルタ・ベンツ(メルセデス・ベンツ創設者 カール・ベンツの妻)へ贈るスイーツ」をテーマに、メルセデス・ベンツの世界観に合うスタイリッシュなスイーツのオリジナルレシピを募り、『グランプリ』と『メルセデス・ベンツ コネクション賞』に選ばれたスイーツをパティシエが実現、NPC会場にてお披露目されました。11月中旬には商品化され、メルセデス・ベンツ コネクションにて期間限定販売致します。

『Eh-rest』／野原 なつみ

作品名は、ドイツ後の“Ehre”(名誉)と英語の“Rest”(休息)をかけた言葉。「ベルタ・ベンツへ贈るスイーツ」ということで、彼女の「アクティブ」な性格を表現した。メルセデス・ベンツがまだ名もない自動車メーカーだった頃、名誉を守る為、輝く未来を信じて夫を支えた彼女のように、現在の働く女性も、自分や誰かの名誉や輝く未来の為に仕事をしているのではないかな。そんな女性の疲れを吹き飛ばしてまた頑張ろう！と元気になるスイーツを考えた。「名誉」「輝ける将来」という花言葉を持ちベンツの昔のロゴマークでもある月桂樹の花を、現在のロゴマークの脇に、淡い黄色であしらったのがポイントです。



■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田、小林

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jpHP: <http://vantan.jp/>

Press Release



『Pure. B』／鳥羽 友紀

ベルタはイタリア後で「美しい」という意味。同じ意味を持つ英語の“Pure”と、「ベルタ」「ベンツ」「美しい＝Beautiful」の「B」をタイトルにした。ベルタの強いきれいなカールへの愛、どんなことにも立ち向かっていく力強さや前向きな姿勢と、カールのベルタを想う優しい愛を感じるケーキを考えた。二人のお互いへの愛をハートの形に例え、真っ赤で力強く深い愛を持つベルタを、シンプルだけど目に飛び込む華やかさのあるケーキで表現した。カールのベルタを想う優しさを表す為、赤くコーティングしたお餅でケーキをコーティング。そうすることで、見た目も鮮やかな新食感スイーツに。



『Dear my loves...♥』／黒瀬 彩乃

自分の持つメルセデス・ベンツのイメージである「スリーポイントド・スター」「独特なカラー感」「大人っぽさや高級感」と、今回のテーマである「アクティブ」「愛に溢れた」を表現。ダークカラーの見た目の一方、中は外からだと思像もつかないような鮮やかな色のベリーやパッションフルーツ系のムースにすることで、「高級感」と内に潜む「アクティブ」さをアピール。大好きな人に贈る指輪をイメージしたハートを頂上にあしらひ、「愛に溢れた」スイーツに。



バンタンでは、今後もこのような「実践型デザイン教育」を通じ、プロを目指す若者の活躍の場の提供と、夢の実現への一歩をサポートしていきます。

■審査員紹介(五十音順)

シャリン・カールトン



ジュエリーデザイナー (from Paris)

フランス生まれのジュエリーデザイナー。パリでデザインを学び、セリーヌやエナリッチなどの仕事に関わった後、ルイ・ヴィトンジャパンのジュエリーデザイナーとして活躍。現在は、アクセサリデザインやグラフィックデザインなどを手掛けている。一昨年より伊勢丹百貨店で行われている「サロン・ド・ショコラ」では“マドモアゼル・C”というブランドで出展。

クリストフ・アダム

『パティスリーアダム』シェフパティシエ／「クラブ・デ・シュクレ」メンバー (from Paris)

ロンドンの三ツ星レストラン、ル・ガヴロシュ、パリのホテル・ドゥ・クリヨンを経て 1996 年にフォーションへ。ピエール・エルメ、セバスチャン・ゴダールの後、シェフパティシエとなる。現在は独立して軽食やスイーツを販売するシックなカフェ Adam's を開業。12 月にはパリにてエクレア専門パティスリーオープン予定。



■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田、小林

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jpHP: <http://vantan.jp/>

P r e s s R e l e a s e

**L'ecole Vantan**

「食」のデザインスクール レコールバンタン

和泉光一**「パティスリーアステリスク」オーナーパティシエ**

1970 年生まれ。2004 年度、世界最高峰のコンクール、「クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選で準優勝。2006 年度、アメリカ・フェニックスで開催された「ワールドペストリーチーム チャンピオンシップ」で日本代表のキャプテンを務め、チームを準優勝へと導いた。さらに個人部門では、チョコレートピエス部門で優勝。その他、世界のコンクールで数々の受賞を果たしており、国内外から一目置かれるパティシエの 1 人。東京・調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジエ」のシェフ・パティシエを長年務め、2012 年、自店「ASTERISQUE」(アステリスク)をオープン。

**藤田浩司****「ヒロコーヒー」シェフ・パティシエ**

2008 年 WPTC※1 日本代表。チョコレートピエス部門優勝 リーガロイヤルホテルにて経験を積んだあと現在、全店コンセプトが違うというヒロコーヒーにてケーキ工房部門のシェフ・パティシエをつとめる。2012 年 WPTC 日本代表として 2 回目の選出。チームキャプテンを務める。2012 年 WPTC 味覚担当 総合優勝。

※1:WPTC(World Pastry Team Championship)とは、2 年に 1 度アメリカで開催されている製菓の国際コンクール。各国の代表 3 人 1 組からなるチームで製菓技術を競う。

**■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/>

・レコールバンタン キャリアカレッジウェブサイト: <http://lecocare.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 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/>

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

■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田、小林

tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jp

HP: <http://vantan.jp/>