

平成 24 年 12 月 6 日

【レコールバンタン】デビュープロジェクト 伊家電メーカー「デロンギ」製品を使ったオリジナルメニューを提案！ 12月3日(月)、「デロンギ」主催パーティにてデモンストレーションを実施

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、オイルヒーターやエスプレッソマシン、キッチン家電等で有名なイタリアの家電メーカー デロンギの製品を使用したメニューを提案し、12月3日(月)に開催された デロンギ・ジャパン主催のパーティにてデモンストレーションを実施しました。

この企画は、「うちのゴハンが、いちばんおいしい！」をキャッチコピーに、デロンギ製品の訴求活動の一環として実際に製品に触れて良さを理解してもらうためのタッチポイントとして料理教室やデモンストレーションを実施している デロンギ・ジャパンと、実際の店舗やブランドとの産学協同による「実践型デザイン教育」を通し、業界の即戦力となるプロ人材育成を行なっているバンタンが共感し、実施に至りました。



デロンギ・ジャパンから出されたテーマは、対象 2 製品のオリジナルメニュー開発として、ターゲットであるお料理好きの女性に向けた「クリスマスのパーティフード」をそれぞれ 1 品ずつ。レコールバンタンの学生たちは、デロンギの製品を使用しながらテーマに沿った様々なメニューを提案しました。提案した作品は、デロンギ・ジャパンとともに、「製品のターゲット層である女性が作りたいと感じる手軽さとユニークさ」、「限られた時間の中で、どれだけ見た人を楽しませる工夫がされているか」を基準に審査され、最優秀チームを選抜。審査会には、デロンギ・ジャパンのアンバサダーとしてキッチン製品の訴求活動を行っている、オリーブオイルソムリエ兼料理研究家の石井秀代さんも特別審査員として参加しました。選ばれた最優秀チームは、12月3日(月)にデロンギ・ジャパンが主催したパーティの中でオリジナルレシピのデモンストレーションを披露しました。

【最優秀チームによるデモンストレーション】

最優秀チームに選ばれた学生達は、レシピ説明や作業の手順、製品の使用方法だけでなく、食材の特徴や効能等についても分かりやすく丁寧にプレゼンテーション。この日振る舞った 5 品のレシピのうち、3 品のデモンストレーションをお客様の前で披露しました。お客様に質問を投げかけたり、一緒に製品を試しながら進行し、最後は出来上がった料理を囲んで参加のお客様、デロンギのスタッフ、レコールバンタンの学生達が会話を楽しみながら料理を味わい、一体感のある和やかなイベントとなりました。



【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/>

【最優秀賞】

受賞学生: 本橋 知子(モトハシ トモコ)、松根 拓乃(マツネ タクノ)、及川 佳奈恵(オイカワ カナエ)

受賞作品

■ロースト ドミカル チキン (写真左)

クリスマスにぴったりの、ローズマリーの風味が豊かなチキンのメインディッシュ。

「デロンギ クアッドブレード ミニフードプロセッサー」を使用。

■ビタミン ファイバー パイ ~ギフト フロム ウィンター~ (写真右)

かぼちゃのクリームと冬のフルーツやナッツでトッピングした、ビタミンと食物繊維たっぷりの色鮮やかなパイ。

「デロンギ トライブレード ハンドブレンダー」を使用。

【特別賞-※石井秀代さん推薦】(※日本人 初オリーブオイルソムリエ 料理研究科)

受賞学生: 鶴野 夏野子(ウノ カヤコ) 大澤 麻美(オオサワ アサミ) 佐藤 裕太(サトウ ユウタ)

受賞作品:

■メリー！メリー！クラム ケーキ (写真中)

レーズンや栗、ナッツをふんだんに使い、焼かずに仕上げたクラムケーキ。

「デロンギ クアッドブレード ミニフードプロセッサー」を使用。



バンタンは、今後もこのような産学協同によるデビュープロジェクトを通して、「実践型デザイン教育」に力を入れ、業界の即戦力人材の育成に努めてまいります。

【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

バンタンスクール広報担当

Tel :03.5459.5551

Fax:03.3461.1560

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/>

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/>

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

デロンギ

デロンギ・ジャパン公式サイト: <http://www.delonghi.co.jp/>

デロンギ・キッチン特設サイト: <http://kitchen.delonghi.co.jp/>

【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/>