

PRESS RELEASE

平成 25 年 10 月 16 日

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
http://www.lecole.jp



L'ecole Vantan

“食”の新しい楽しみ方を提案する、
『Food Design Collection 2013』

11 月 8 日(金) 9 日(土)、代官山 ヒルサイドプラザで開催！

ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどのクリエイティブ分野に特化し、即戦力人材を育成するスクール運営事業を行っている Vantan(バンタン)(本部所在地: 東京都渋谷区 代表: 長澤俊二) は、“食”の新しい楽しみ方を提案する『Food Design Collection 2013(フードデザインコレクション)』を 11 月 8 日(金)、9 日(土)の 2 日間、代官山 ヒルサイドプラザで開催致します。



Japanese MODE on the table

Food Design Collection(以下 FDC)は、“食”のデザインスクール レコールバンタンが、2007 年以降毎年開催しているスイーツのコラボレーションイベント「Artistic Sweets Collection(アーティスティックスイーツコレクション)」に調理分野を加えた、“食”のコラボレーションイベントです。統一のテーマのもと、様々なコラボレーションの中からこれまでになく“食”の新しい価値を創造し“食”の新しい楽しみ方を提案します。

イベントは一日二部制で、11 月 8 日(金)は、第一部 16:00~17:30、第二部 19:00~20:30、9 日(土)は第三部 12:00~13:30、第四部 15:00~17:00 で開催します。

今回のテーマは、『Japanese MODE on the table ~TRANSLATION(トランスレーション)~』。

世界中の人々が憧れる日本の魅力。

私たちが感じる日本の魅力。

「伝統、文化、おもてなしの心・・・」

古より伝わる日本の魅力に、クリエイターたちによる現代の感性の融合することで新しい道が拓かれる。

FDC では、各分野のトップシェフがテーマにあわせた**フィンガーフード&スイーツのプレゼンテーション**を行います。来場した方は、フランチスコ・マツツィ氏、山下春幸氏が手がけるフィンガーフードをはじめ、ジェローム・ショセス氏、和泉光一氏、藤田浩司氏、森大祐氏、中野賢太氏によるスイーツをテイastingしていただけます(各シェフの出演は、下記イベント概要をご確認ください)。その他、両日行う鍋田幸宏シェフによる**「日本女性の華やかさ」を表現する創作体験ブース**や、未来のシェフを目指すレコールバンタン学生によるコンペティション**「FOOD DESIGN AWARDS」**、**「出展作品のテイasting」**、Sweets Laboratory TOKYO BRANCHÉ による**「コンセプチャルスイーツの販売」**を実施します。

“食”を通じて新しい日本の魅力を創造し、世界に向けて発信する FDC にご期待ください！

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
http://www.lecole.jp

《Food Design Collection 2013 概要》

■日時：

2013 年 11 月 8 日(金) 第一部 16:00～17:30 第二部 19:00～20:30

9 日(土) 第三部 12:00～13:30 第四部 15:00～17:00

※一日二部制。各部とも実施内容は同様になります。

■会場：

ヒルサイドプラザ(代官山)

〒150-0033

東京都渋谷区猿楽町 29-18(代官山ヒルサイドテラス内)

■内容

フィンガーフード&スイーツのプレゼンテーション(テイスティング)

「日本女性の華やかさ」を表現するエクスペリエンス(創作体験ブース)

未来のシェフを目指す学生による「FOOD DESIGN AWARDS」(テイスティング)

コンセプトチャルスイーツの販売(スイーツ販売) 他

■出演シェフ・パティシエ ※以下にプロフィール詳細

11 月 8 日(金)

・第一部 16:00～17:30 フランチェスコ・マッツィ、山下春幸、鍋田幸宏、森大祐、中野賢太

・第二部 19:00～20:30 フランチェスコ・マッツィ、山下春幸、鍋田幸宏、森大祐、中野賢太

11 月 9 日(土)

・第三部 12:00～13:30 フランチェスコ・マッツィ、山下春幸、鍋田幸宏、ジェローム・ショセス、藤田浩司

・第四部 15:00～17:00 フランチェスコ・マッツィ、山下春幸、鍋田幸宏、ジェローム・ショセス、和泉光一

■参加費

3,000 円 ※チケット持参の方のみ入場可能

※チケット申込は 10 月 21 日(月)より Sweets Branché SITE 内の申込フォームより(<https://www.vntn.jp/form/fm/vfc/event13>)

■主催

株式会社バンタン(レコールバンタン)

■協賛

ZWILLING(ツヴィリング)

■協力

Sweets Laboratory TOKYO BRANCHÉ (パティスリー&カフェ、特別出店)

プランティカ(フラワーアーティスト・華道家)

ナガヨシデザインオフィス(空間デザイナー)

■お問い合わせ

WEB SITE : <http://sweetsbranche.com/> (Sweets Branché SITE 内)

TEL : 03-5720-2804 担当:御園(ミソノ)

※前回開催の「Artistic Sweets Collection」様子①



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報: 山田・秋元・畑山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

※前回開催の「Artistic Sweets Collection」様子②



■ Vantan (バンタン)

1965 年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクール。現役のプロ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、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、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 18 万人以上の卒業生を輩出しています。【東京・大阪】

- ・バンタンコーポレート HP : <http://www.vantan.jp/>
- ・バンタンスクーラー一覧 HP : <http://www.vantan.co.jp/school/>
- ・レコールバンタン HP : <http://www.lecole.jp/>

【出演(ゲスト)シェフ】

■ フランチェスコ・マッツィ(アルマーニ・リストランテ エグゼクティブ・シェフ)

ローマの 2 つ星レストラン「ホテル・エデン」のシェフ、トスカナ地方シエナにある 5 つ星リゾート「ボルガ・ラ・バグナニア」総料理長、イタリアの最も有名なレストランの一つでミシュラン 3 つ星レストラン「エノテカ・ビンキオーリ」の日本・東京支店のアドバイザー・シェフ等を歴任。その後アルマーニ・リストランテのシェフを 4 年間務め、現在は日本のアルマーニ・リストランテでエグゼクティブ・シェフとして活躍。



■ 山下春幸(HAL YAMASHITA 東京 エグゼクティブオーナーシェフ)

「新和食」を日本で始めたパイオニア。独自の視点、捕らわれない料理技法、素材の生産から、料理にいたる一環のプロセスで「素材の持味を最大に引き出す料理法」を得意とする。現在は、自身のレストランのほか、障害者支援ボランティア活動、政府関係のアドバイザー、WFP 国連世界食料計画顧問としての活動や日本代表として 2010 年シンガポールワールドグルメサミットマスターシェフ、2012 年アブダビ UAE ワールドグルメサミット国際ナショナルマスターシェフとして選出される等様々なフィールドで活躍。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

【出演(ゲスト)パティシエ】

■ジェローム・ショセス(ホテル・クリヨン シェフ・パティシエ)

フランスの有名パティシエやデザイナーが参加し、これまでにないスイーツ創作を楽しむスイーツ・クリエイティブ集団「クラブ・デ・シュクレ」の代表であり、ホテル・クリヨンのシェフパティシエを務める。2012年3月に、レコールバンタンとのコラボレーションで開催した「Vantan TOKYO Sweets Dsign Paris」にも参加。



■和泉 光一 (アステリスク オーナーパティシエ)

2004年、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「ワールドパストリーチーム 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く。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、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・スリジェ」のシェフパティシエを長年務めた後、2012年、「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後、現在は全店コンセプトが異なる「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務める。2012年には、2度目のWPTC日本代表として選出され、チームキャプテンとして優勝へ導く。

※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。



■鍋田 幸宏 (レコールバンタン パティシエ)

専門学校卒業後、フランス・リヨンパティスリーにて研修。フランス南仏二つ星レストラン「ロアジス」を経て、レコールバンタン講師として活動。商品開発プロデューサーなども行っている。国内外のコンテスト受賞多数。2008年、ジャパンケーキショー トップオブパティシエ チョコレートピエス部門優勝。2009年世界パティスリー日本代表・チーム代表。2010年、「クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本代表チームキャプテンを務めた。



■森 大祐 (パティスリーSAKURA シェフパティシエ)

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」で研鑽を積む。「モワザン」ではシェフパティシエとして活躍した後、フランスで学ぶ日本人パティシエの支援や日仏のパティスリーの架け橋を目的に「Le Pont Artisans (エッフェル会)」を設立し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年に帰国、東京 豊洲の「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。



■中野 賢太(ダロワイヨジャポン シェフパティシエ)

ダロワイヨジャポンでシェフパティシエを務める。フランスで修行中にフランス国家最優秀職人(M.O.F)のニコラ・ブッサン氏に出会ったことをきっかけに、コンクールなどに多数出場。フランスでのシェフ経験がきっかけとなり、本国のダロワイヨでパティシエを務めフランス国家最優秀職人でもあるヤン・プリス氏に誘われ、ダロワイヨのパティシエに就任。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・秋元・畑山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp