

PRESS RELEASE

平成 26 年 9 月 18 日

L'ecole Vantan

“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: 0120-726-555HP:
<http://www.lecole.jp>

Vantan

×

AEON

日本の伝統食材を使用したオリジナルのクリスマスケーキを学生たちが企画開発、
商品化されたクリスマスケーキは 10 月 1 日(水)より予約開始予定！

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、レコールバンタンとイオングループ(以下イオン)とのコラボレーションにより、日本の伝統食材を使用したオリジナルクリスマスケーキを企画開発し、商品化するプロジェクトを実施致しました。オリジナルクリスマスケーキは、10 月 1 日(水)以降、イオン、マックスバリュ等の店舗やイオンショップ、イオンネットスーパーにて予約開始予定です。(一部取り扱いのない店舗があります。)



-野原なつみさんの企画シートをもとに商品化されたクリスマスケーキ『ヴェルベットカシス(菊地賢一パティシエ監修)』-

イオンは、地域の生産者の方々とともに日本の伝統的な食文化を伝える食材や技術を保護・保存・ブランド化をしていく取り組み「フードアルチザン(食の匠)」活動を行っており、現在、21 府県で 29 種類の食材を展開しています。

今回の取り組みは、伝統的な食材と若い学生のアイデアを掛けあわせることで、これまでにないメニューを生み出し、またそれを広く伝えていくことで、日本の伝統的な食文化を伝える食材を保護・保存していきたいと考えるイオンと、在学中から学生がデビューできる機会を提供し実践教育の具現化を目指すバンタンの思いが一致し、実現に至りました。

プロジェクトでは、パティシエ&ブランジェ研究科の学生 32 名が、4 月 23 日(水)に行われたオリエンテーションの中で、イオン担当者から、イオンが扱う日本の伝統食材や企画の概要、商品開発における注意点などについて説明を受けた後、企画題材となる「フードアルチザン(食の匠)」活動食材の青森県青森市の「青森カシス」、岩手県久慈地方の「山ぶどう」、徳島県那賀町の「木頭ゆず」のいずれかをメイン食材として使用したオリジナルクリスマスケーキの企画開発を行いました。

【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: 03.3711.8222 Fax: 03.3710.9837

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

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

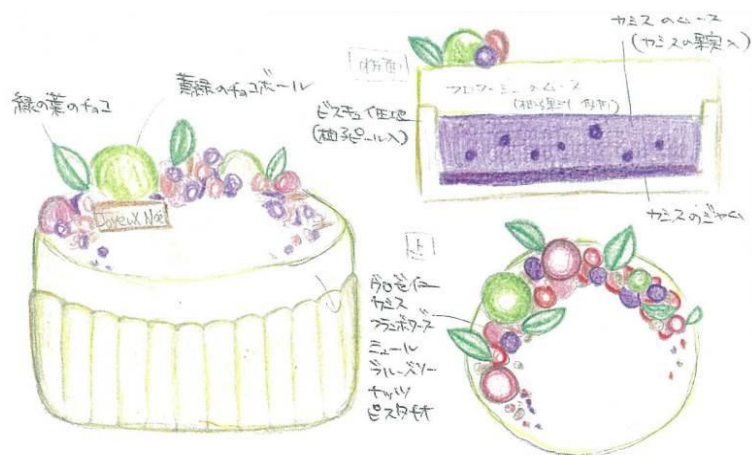
【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

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

5月15日(木)の1次審査では、1人1作品の企画シートの中からイオン担当者によって32名から5名にまで絞りこまれ、さらに6月16日(月)の2次審査では、5名の試作品の試食とプレゼンテーションを受けたイオン担当者による審査の結果、大人女子会クリスマスコンセプトとし、「青森カシス」と「木頭ゆず」を使用したケーキを企画製作した野原なつみさんの作品、「Noel fromage cassis(ノエル・フロマージュ・カシス)」が選ばれました。



-6月16日(月)にレコールバンタン東京校で行われた審査会の様子-



-野原さんの企画シート-

野原さんの作品は、東京・恵比寿のパティスリー「Les Années Folles(レザネフォール)」のシェフ・パティシエを務める菊池賢一氏の監修を受け、2014年のクリスマスシーズンに向けて商品化され、『ヴェルベツカシス(菊池賢一パティシエ監修)』の商品名で、10月1日(水)以降、イオン、マックスバリュ等の店舗やイオンショップ、イオンネットスーパーにて予約開始予定です。(一部取り扱いのない店舗があります。)

「学生とイオンのコラボレーションケーキ」特集記事ページ : <http://cp.aeonsquare.net/c/84/1/>

“食”のデザインを学ぶ学生によるクリスマスケーキにご期待ください。

【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:03.3711.8222 Fax:03.3710.9837

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

【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>

■ 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/>

■ 「フードアルチザン(食の匠)」活動

2001 年のイオン 21 キャンペーンに寄せられたお客さまの声をもとに、イオンは全国各地で郷土の味を守り続ける多くの生産者の皆さまと手をたずさえて日本の優れた食文化継承をする取り組みを行っています。食文化を通じ、新しい食の価値の提案、食文化の担い手の育成、地域の活性化に貢献することを目指しています。

- ・食の匠フードアルチザン HP : <http://www.foodartisan.jp/>

【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: 03.3711.8222 Fax: 03.3710.9837

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