

PRESS RELEASE

平成 26年 12月 10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】
〒542-0086
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555HP:
<http://www.lecole.jp>「Food Design Collection」優秀学生のスイーツを
12月17日(水)～25日(木)の期間中、
大阪タカシマヤ 洋菓子ウィークリーコーナーで販売！

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”のデザインスクール レコールバンタンによる在校生デビュープロジェクト「Food Design Collection(フードデザインコレクション)」のプライズとして、大阪校で優秀作品に選ばれた学生たちのスイーツを、12月17日(水)～25日(木)の期間中、大阪 難波の大阪タカシマヤの洋菓子ウィークリーコーナーで販売致します。



-11月9日(日)に行なった「Food Design Collection」での模擬店舗展開の様子 安部田さん(左)と林さん(右)-

レコールバンタンでは毎年、在校生を対象にした“食”のスクールとしては国内最大級の在校生デビュープロジェクト「Food Design Collection(フードデザインコレクション)」を実施しています。数ヶ月にわたる学内審査を勝ち抜いた優秀作品には、実際の店舗でオリジナル商品を販売できる「ブランドデビュー」の権利が与えられます。

レコールバンタン大阪校では、スイーツ分野の26名の学生が「Food Design Collection」予選に参加し、「オリジナルブランドコレクション」をテーマにしたスイーツブランド企画を行いました。パティスリー・モンプリュ 林周平シェフ、元町ケーキ 大西達也シェフ、オットーデザインラボ 久田祐輝氏による審査の結果、スイーツデザイン研究科の安部田 望有(あべた みゆ)さんと林 菜々(はやし なな)さんの2名のスイーツブランド企画が優秀作品に選ばれ、大阪タカシマヤでの「ブランドデビュー」の権利を獲得しました。

安部田さんが企画したブランド『Re Cork.(リ・コルク)』は、「大人のための隠れ家、お酒スイーツ」をコンセプトに、独特なブランドの世界観がスイーツにもしっかり反映されている点が評価され、林さんが企画したブランド『Rose et amour Kyoto(ローズ・エ・アムール・キョウト)』は、「京都発・・・男性から女性に贈る薔薇のお菓子」をコンセプトに、キョウトを打ち出すことで、一般客のプレゼント用や観光客のお土産用としても幅広く展開できる点が評価されました。

【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】
〒542-0086
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>

以降、大阪タカシマヤの洋菓子バイヤーと調整を進め、11月28日(金)の打合せで販売商品を決定、安部田さんのスイーツ「赤ワイン～無花果と石榴～」と、林さんのスイーツ「Rose et amour(ローズ・エ・アムール)」を、12月17日(水)～25日(木)の期間中、大阪タカシマヤの洋菓子ウィークリーコーナーで販売します。

“食”を学ぶ学生たちが企画するオリジナルブランドのスイーツにご期待ください。

■ 催事概要

場所：大阪タカシマヤ 洋菓子ウィークリーコーナー(大阪府中央区難波 5-1-5)

日時：2014年12月17日(水)～12月25日(木)

商品：・赤ワイン～無花果と石榴～(486円税込)

クリームとムースの中に赤ワインのゼリーを閉じ込め、クリームには無花果の蒸留酒を、ビスキュイに打つシロップには石榴酒を使用した大人向けのケーキ。

・Rose et amour(486円税込)

薔薇のジュレ、ライチとレモンのムース、ピスタチオクリームがまつたタルトで、薔薇の風味を最大限に活かしたケーキ。

問い合わせ：06-6214-6274(レコールバンタン大阪校)

この他、「Food Design Collection」で優秀作品に選ばれた学生たちは、<スイーツ分野>では渋谷ヒカリエ ShinQs、<カフェ分野>では karwara CAFÉ、<デリスタイル分野>では株式会社バイクルーズ直営店舗で、それぞれ期間限定での出店または商品販売を行う「ブランドデビュー」に向けて企画調整を進めています。

Vantan(バンタン)では、業界に直結した即戦力人材を育成するため、在学中からプロと同じフィールドを提供する「デビュープロジェクト」に力を入れています。

今後もこのような「実践型デザイン教育」を通じて、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支援していきます。

■ 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「実践教育」で即戦力となる人材を育成する教育事業を展開、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/>

【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/>