

【パティシエ特別授業】

フランス・パリの「MORI YOSHIDA」吉田守秀シェフが来日、 日本の教育機関初となるパティシエ特別授業を開催！

パティシエ、ブランジェ、カフェ、フードコーディネーター等の分野で即戦力人材を育成する“食”のデザインスクール レコールバンタン（本部所在地：東京都渋谷区 代表取締役専務：石川広己）は、2015 年 7 月 5 日（日）と 11 日（土）の二日間、レコールバンタン東京校および大阪校で、フランス パリのパティスリー「MORI YOSHIDA」の吉田守秀シェフをゲストに迎え、一般の方も参加可能なパティシエ特別授業を開催致します。

2013 年にフランス パリに「MORI YOSHIDA」をオープンし、2014 年に本場フランスの「サロン・デュ・ショコラ」で外国人ショコラティエ賞も受賞するなど、世界トップレベルのパティシエとして活躍する吉田守秀シェフをゲストに迎え、パティシエ特別授業を行います。今回の特別授業は、レコールバンタンが 2016 年度開講予定のパティシエ・パリ留学本科において、「MORI YOSHIDA」が実地研修（スタージュ）受け入れ先のひとつであることから、日本に来日しての特別授業が実現しました。吉田守秀シェフが日本の教育機関で授業を行うのは今回が初めてとなります。



－ 吉田守秀シェフ －

特別授業では、吉田守秀シェフのパリのパティスリー「MORI YOSHIDA」でしか販売していないスイーツ「エラブルキャラメリゼ」「パリプレスシトロン」「ポロネーズカシス」の 3 種類を製作します。パティシエ未経験者でも参加できるように、吉田守秀シェフが分かりやすく説明を行うほか、参加者はスイーツの製作過程の一部も体験することができます。吉田守秀シェフによるパティシエ特別授業に参加希望の方は、レコールバンタン HP 内イベントページまたはフリーダイヤルよりお申込みください。



－ 製作予定のスイーツ：左から「エラブルキャラメリゼ」
「パリプレスシトロン」「ポロネーズカシス」－

《開催概要》

日時： 東京校 2015 年 7 月 5 日（日） 12:00～15:00（受付 11:30～）

大阪校 2015 年 7 月 11 日（土） 13:00～17:00（受付 12:30～）

場所： レコールバンタン東京校（〒153-0061 東京都目黒区上目黒 1-3-3）

レコールバンタン大阪校（〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 2-9-38）

参加費： 無料 ※事前申込が必要です。

申込： PC・スマートフォン → <http://www.lecole.jp/event/detail/483.php>（東京）

<http://www.lecole.jp/event/detail/481.php>（大阪）

フリーダイヤル → 東京校：0120-014-280、大阪校：0120-726-555

定員： 東京校、大阪校とも 10 名（応募多数の場合は、抽選）

【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・森田・畑山 tel:03-3711-8222 fax:03-3710-9837

e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>

■ 吉田守秀／「MORI YOSHIDA」

1977年、静岡県生まれ。東京を中心に、様々な店で修行し、2005年にパティスリー ナチュレナチュールをオープン。当初は東京への2店舗目出店を検討していたが、「フランス菓子を追求したい」という考えのもと、渡仏。2013年4月、パティスリーの首都とされるフランス・パリに「MORI YOSHIDA」をオープン。2014年「サロン・デュ・ショコラ」では、「Award du Chocolatier Etranger en France」（フランス国内部門の外国人ショコラティエ賞）を受賞。

■ L'ecole Vantan（レコールバンタン）

パティシエ、ブランジェ、カフェ、シェフ、フードコーディネーター等、“食”の分野に特化し人材の育成を行う専門スクール。

・レコールバンタンHP：<http://www.lecole.jp/>