

『つくるチカラと、こわすチカラを。』

Vantan(バンタン) 広報

Tel : 03.5721.6511 / Fax : 03.5704.2116

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

2019年9月19日

日本一の高校生パティシエを決める「貝印スイーツ甲子園」の決勝に出場 東京校が特別賞をダブル受賞！“ベストチームワーク”に選ばれる

株式会社バンタン(本部: 東京都渋谷区 代表取締役会長: 石川広己)が運営する製菓・カフェ・調理の専門校レコールバンタン 高等部の東京校と大阪校は、9月15日(日)に東京で開催された「第12回貝印スイーツ甲子園」の決勝大会に出場。東京校のチーム「Rig(リグ)」は道具の取り扱い方やチームワークが評価され、2つの特別賞を受賞しました。



「貝印スイーツ甲子園」は、同一高校の生徒が3人1チームとなり、スイーツづくりのアイデアと腕前を競うコンテストです。12回目となった今年は全国より125校、350チームが参加。東西予選大会を勝ち抜いた4校が決勝に進み、日本一をかけて競い合いました。レコールバンタン 高等部 東京校と大阪校は過去にも決勝大会に出場しており、2校同時に決勝出場を果たしたのは2015年の第8回大会以来2回目となります。

決勝大会では調理試験とプレゼンテーションが行われ、制限時間2時間半の中で今大会のテーマ「カスターを使ったケーキ」に沿ったオリジナルのレシピを制作し、レシピの生い立ちやケーキに込めた思いを発表。審査員はケーキの味だけではなく、プレゼンテーション、食材や道具の扱い方、チームワークやオリジナリティなどの観点から評価し、優勝は愛知県の学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校が受賞しました。

レコールバンタン 高等部の両校は優勝を逃しましたが、東京校は道具を適正かつ大切に使用していること、チームワークと団結力が評価され、2つの特別賞を受賞しました。

【イベント概要】

名称: 第12回貝印スイーツ甲子園

日程: 2019年9月15日(日) 決勝大会 ※予選を勝ち抜いた4チームが出場

場所: 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)

審査員: 鎧塚俊彦シェフ/Toshi Yoroizuka 永井紀之シェフ/Pâtisserie Nollette

出場校/チーム: 嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県)/muguet(ミュゲ)、レコールバンタン高等部 大阪校(大阪府)/etoile(エトワール)、学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校(愛知県)/amusant(アミュゾン)、レコールバンタン高等部(東京都)/Rig(リグ)

公式HP: <https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>

〈バンタンスクール一覧〉

『つくるチカラと、こわすチカラを。』

Vantan(バンタン) 広報

Tel : 03.5721.6511 / Fax : 03.5704.2116

Mail : press_vantan@vantan.co.jp / <http://www.vantan.jp>**【東京校チーム】**

チーム名: Rig (リグ)

メンバー: 高橋 愛華、浦 慎之介、及川 麗 (高等部2年)

作品名: SAU Ferme (サウ フーム)

受賞: 貝印賞/特別賞 ダブル受賞

**【大阪校チーム】**

チーム名: etoile (エトワール)

メンバー: 吉岡 果笑、鈴木 妃菜、武田 愛里 (高等部2年)

作品名: pourpre (プールブル)

【大会の様子】**■ L' ecole Vantan (レコールバンタン)****L' ecole Vantan**・レコールバンタン : <http://www.lecole.jp/> ・レコールバンタン 高等部 : <https://www.lecole-hs.jp>**■ Vantan (バンタン) <http://www.vantan.jp/>**

1965年創立以来、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、アニメ、マンガ、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東京・大阪で展開、これまでに19万人以上の卒業生を輩出しています。【東京・大阪】

<バンタンスクール一覧>