

**“見て楽しい、食べておいしい”令和の学生が考えるフードとドリンク
大阪「VANTAN CUTTING EDGE」で 1 日限定販売**

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」の大阪校は、10 月 6 日(日)に開催する学生のデビューイベント「VANTAN CUTTING EDGE 2019」にて、学生が考案した令和の“見て楽しい、食べておいしい”1 日限定のスイーツとドリンク、フードを販売します。



<左より:○△□Drink -Assemblage-『monet～モネの世界～』、Edible MEIGA -Masterpiece-『Coquelicot』、NIHONNOBI Noodle -Japanese Art-『花火～鴨南蛮うどん～』、BAERU Curry -Photogenic-『たっぷりビーンズカレー～シジミとレモンガラスの出汁を使って～』>

■ クリエイティブ業界の未来を担う才能を発掘する VANTAN CUTTING EDGE

VANTAN CUTTING EDGE は、ファッション・ヘアメイク・デザイン・映画映像の専門校「バンタンデザイン研究所」に通う学生のデビューイベント。クリエイティブを学ぶ専門スクールのデビューイベントとしては国内最大規模で、数カ月間に及ぶ厳しい学内選考を勝ち抜いた作品だけをランウェイショーや展示形式で発表します。

大阪校では、昨年に引き続きレコールバンタンと共同で開催し、パティシエやフード業界を担う若い才能が“デザイン”した「おいしい」をお届けします。食のコンセプトは 4 つ。「食べられる名画」や「映えるカレー」など、味はもちろん、令和時代には欠かせない“見た目”に着目したフォトジェニックなスイーツとドリンク、そしてフードを販売します。ステージと展示会場では、オリジナルブランドのファッションショーやヘアメイクショーの他、福岡発のブランド「NO COFFEE」の協力の元、「NO COFFEE」のアイテムを使ったスタイリングショーも開催します。

【レコールバンタン 大阪校 各コンテンツの詳細】

○△□Drink -Assemblage- (○△□ドリンク -アッセンブラージュ-)

美術作品に用いられる、立体物を積み上げる表現手法“アッセンブラージュ”をコンセプトに、様々なフレーバーを層にして作り上げるカスタムメイドのボトルドリンク。

3 商品:各 500 円(税込)



『monet -モネの世界-』

印象派の巨匠であるモネの作品のうち、光の色彩が美しい風景画からインスピレーションを受けたドリンク。メインのフレーバーには煎茶を使用してスッキリとした味わいに。エディブルフラワーやゼリーを用いてボトルに透ける光を楽しめるドリンクに仕上げています。

Edible MEIGA -Masterpiece- (エジブル名画 -マスターピース-)

「食べられる名画」をコンセプトに、世界の名画の色彩や世界観をスイーツで表現しています。

8 商品:400 円(税込)より



『Coquelicot (コクリコ)』

印象派を代表するクロード・モネの『アルジャントウイユのひなげし』に描かれている、赤いひげなしの花(フランス語でコクリコ)をグレープフルーツのコンフィで表現。カモミールの華やかな香りと、レッドカレントとピスタチオをまぶして味覚と視覚から爽やかな風が吹くフランスの都市アルジャントウイユを描いた名画の世界観を味わえます。

NIHONNOBI Noodle -Japanese Art- (日本の美ヌードル -ジャパニーズアート-)

「日本の芸術×Noodle」をコンセプトに、日本が誇る芸術を世界中で食べられている麺料理に再構築しました。オリンピックを控えて世界からの注目が集まる日本の魅力を、味覚から楽しめる料理に仕上げています。

4 商品:600 円(税込)より



『花火～鴨南蛮うどん～』

日本の芸術「花火」にフォーカスし、夜空の暗さとそこに上がる花火のコントラストを表現したひと皿です。鴨南蛮、イカ墨、アメを使用。アメとエディブルフラワーが花火のきらめきを感じさせる、鶏ガラと昆布の合わせ出汁うどんです。

BAERU Curry -Photogenic- (映えるカレー -フォトジェニック-)

日本で独自の進化を遂げ続けるスパイスカレーを、既成概念にとらわれないスタイルでアレンジ。華やかな味わいとビジュアルの、オリジナルブレンドのスパイスカレーです。

3 商品:700 円(税込)より



『たっぷりビーンズカレー～シジミとレモンガラスの出汁を使って～』

日本の昔ながらのひき方で取った出汁に、レモンガラスでエスニックのアクセントを加えたカレー。ベジタリアンの多いインドゥ教圏で食べられている豆カレーをベースに、出汁に使っているシジミ以外の動物性素材を極力省いたひと皿です。

【大阪校 開催概要】

名称: VANTAN CUTTING EDGE 2019 (バンタン カuttingエッジ 2019)

日時: 10 月 6 日(日) 11:00～17:00

場所: クリエイティブセンター大阪(大阪市住之江区北加賀屋 4-1-55 名村造船跡地)

入場: 無料 ※入場には事前予約が必要です。詳細は公式サイトをご確認ください

公式サイト: <https://www.vantan.com/special/ce2019/osaka/>

<関連リンク>・VANTAN CUTTING EDGE 2019 開催リリース: https://www.vantan.jp/ex_release/Vantan_CE1.pdf・2018 年開催報告: https://www.vantan.jp/ex_release/ex_release/img/Vantan_CE_5.pdf**■ NO COFFEE****NO COFFEE™**
FUK. JAPAN
Life with good coffee

“Life with good coffee”をコンセプトにしたコーヒーのライフスタイルを提案するショップ。2015 年福岡市にオープン。

■ レコールバンタン**L'ecole Vantan**

パティシエ、プランジェ、カフェ、シェフ、フードコーディネーターなど、“食”の分野に特化した人材の育成を行う専門スクール。世界で認められているパティシエ鎧塚俊彦氏が監修する「グラン パティシエ学科」など、即戦力となる実践教育を行なっています。

・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、スケートボード、ゲーム、アニメ、マンガ、e スポーツ、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】

【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: 濱田、二日市 Tel: 03.5721.6511 Fax: 03.5704.2116

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