



報道関係各位

2017年1月30日
株式会社ルヴァン・ダントアン・ジャパン

**2017年4月・本場の食文化に触れにフランス・パリ&ジアンへ
フランスのパンと食文化に触れる特別研修ツアー開催決定！**
ブーランジェリー巡りや製粉会社 Foricher で M.O.F からの講習も予定

株式会社ルヴァン・ダントアン・ジャパン（本社：東京都港区麻布台 3-1-6 代表取締役社長：石川芳美）はこの度、パンの本場・パリで本格的なパンのレッスンを受けることが出来る特別研修ツアー「石川芳美と一緒に行くフランスのパンと食文化に触れる旅 2017」を、2017年4月17日（月）から4月25日（火）まで開催いたします。

「エコール・ルヴァン・ダントアン」は、現在パリに12店舗を構え国内でも麻布台で店舗を構えるブーランジェリー・パティスリー「メゾン・ランドゥメンヌ」の製法が学べる、本格派のパンとお菓子の教室です。フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となることを目指し、2010年に東京・麻布台に開校いたしました。

この度開催する「石川芳美と一緒に行くフランスのパンと食文化に触れる旅 2017」は、メゾン・ランドゥメンヌの生まれ故郷・パリのブーランジェリーを巡り食文化を学びながら、パン作りの研修を受けることが出来る、特別研修ツアーです。ツアー内では、パリ有数の製粉会社 Foricher を訪れ、フランス文化の最も優れた継承者として高度の技術を持つ職人の称号 M.O.F (Meilleur Ouvrier de France) を持つブーランジェによる講習や、工場見学等、あらゆる確度からフランスの食文化に触れるアクティビティをご用意しております。

メゾン・ランドゥメンヌは、このツアーの開催を通じて、フランスと日本の「食」の架け橋となることを目指しています。



※株式会社ルヴァン・ダントアン・ジャパンはメゾン・ランドゥメンヌのグループ会社です。

石川芳美と一緒に行くフランスのパンと食文化に触れる旅 2017【パリ・ジアン研修ツアー

研修期間：2016年4月17日（月）～4月25日（火）

募集人員：20名様（最小催行人数12名）

利用空港：羽田空港発着

利用航空会社：日本航空（JL）

研修費用：629,000円（燃油サーチャージ・空港税類込）

<p>研修費用に含まれるもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日程表に明示した航空運賃（エコノミークラス団体運賃）、専用バス代金 ・ 日程表に明示した宿泊の料金及び税・サービス料金（2名 部屋に2名ずつの宿泊を基準としています。） ・ 日程表に明示した食事の料金及びサービス料金（朝食7回、昼食3回、夕食2回） ・ 燃油サーチャージ、空港保険料、海外空港諸税、国内空港施設使用料、旅客保安サービス料 ・ 手荷物運搬料金 ・ 随行員同行費用 ・ 団体行動中の心付 ・ 各種研修費用（Foricher 講習費、MaisonLandemaine 研修費、研修通訳費） <p>※上記諸費用はご参加者の都合により一部利用されなくても原則として払い戻しは致しません。 ※行程の変更などにより、旅行費用が変動する場合がございます。</p>
<p>取消料</p>	<p>正式な研修申込後、参加者の都合により取消する場合は旅行会社との契約に基づいて次の取消料が必要になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 研修開始日の前日より起算してさかのぼって30日目にあたる日以降→取消料（おひとり）研修費用の20% ・ 研修開始日の前々日及び前日→取消料（おひとり）研修費用の50% ・ 研修開始日の当日及び開始後又は無連絡不参加→取消料（おひとり）研修費用の100%
<p>その他</p>	<p>この条件は、2016年12月20日現在有効な運賃・規則を基準としています。</p>
<p>申込方法</p>	<p>エコール・ルヴァン・ダンタンまでお問い合わせ下さい。 TEL：03-3568-4810 Mail：infoecole@landemaine.me</p>

<旅の様子イメージカット>





<日程表>

	月日	都市	現地時間	交通機関	内容	食事
1	4/17 (月)	羽田空港 羽田空港発 パリ (CDG) 空港着	8:35 10:35 16:10	JL045 専用車	羽田空港ご集合 空路にてパリへ (所要時間: 12 時間 35 分) パリ到着後、ホテルへ 《Le Cardinal 泊》	朝: × 昼: × 夕: ×
2	4/18 (火)	パリ	9:00 16:00	専用車	ホテル出発 パン屋巡り & ランチ ホテル到着後、自由行動 《Le Cardinal 泊》	朝: ○ 昼: ○ 夕: ×
3	4/19 (水)	パリ	8:00 10:30 16:00 19:00	専用車	ホテル出発、専用車にてジアンへ移動 (所要時間: 約 2 時間) 製粉会社 Foricher にて MOF による講習 研修終了後、ホテルチェックイン ディナー 《HOTEL LE RIVAGE 泊》	朝: ○ 昼: ○ 夕: ○
4	4/20 (木)	ジアン パリ	9:00 15:00 20:00		製粉会社 Foricher にて MOF による講習 & 工場見学 ★講習で作ったパンは冷凍保存し、帰国時にお持ち 帰り頂きます。(一人 3kg 程度) 講習が終わり次第ジアンアウトレットに立ち寄り、 専用車にてパリへ移動 (所要時間: 約 2 時間) パリ到着後、ホテルチェックイン 《Le Cardinal 泊》	朝: ○ 昼: ○ 夕: ×
5	4/21 (金)	パリ	8:00	徒歩もしくは は地下鉄	Maison Landemaine Paris 研修 (ハード系のみ) ① 8:00-12:00 ② 12:00-16:00 午前・午後のどちらかで研修 ※店舗や時間の希望は承る事ができません。 研修のない時間は自由行動 (希望者はオプション ツアーにご参加頂けます。) 《Le Cardinal 泊》	朝: ○ 昼: × 夕: ×
6	4/22 (土)	パリ パリ	8:00 18:00	徒歩もしくは は地下鉄 専用車	Maison Landemaine Paris 研修 (ハード系のみ) ① 8:00-12:00 ② 12:00-16:00 午前・午後のどちらかで研修 ※店舗や時間の希望は承る事ができません。 研修のない時間は自由行動 (希望者はオプション ツアーにご参加頂けます。) ディナー 《Le Cardinal 泊》	朝: ○ 昼: × 夕: ○
7	4/23 (日)	パリ			自由行動 (希望者はオプションツアーにご参加頂 けます。) 《Le Cardinal 泊》	朝: ○ 昼: × 夕: ×
8	4/24 (月)	パリ ホテル出発 パリ (CDG) 空港着 パリ (CDG) 空港発	PM 16:00 17:00 20:30	専用車 JL046	自由行動 石川芳美のご自宅へご招待! (カクテルパーティ ー) ※希望者のみ ホテルロビーご集合※Foricher で作ったパンお渡し 空路にて羽田へ (所要時間: 11 時間 55 分)	朝: ○ 昼: × 夕: ×
9	4/25 (火)	羽田空港着	15:25		羽田空港到着後、解散 ~お疲れ様でした。~	

※Le Cardinal : 3 Rue du Cardinal Mercier, 75009 Paris

※HOTEL LE RIVAGE: 1 que de Nice-45500 Gien

※日程は一部変更する場合がございます。

■Ecole Levain D'antan(エコール・ルヴァン・ダンタン)とは

「Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)」は、2010 年に東京・六本木に開校した、パリ本場の製法が学べるパンとお菓子の教室です。現在パリに 12 店舗を構え、日本国内でも六本木で店舗を構え、“パリ最高パン屋賞”を受賞した実績もあるブーランジュリー・パティスリー「Maison Landemaine (メゾン・ランドウメンヌ)」で実際に使われている製法を、プロの講師陣から直接学ぶことができます。

「Ecole Levain D'antan」では、フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現。講師は全員がフランスのブーランジュリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。

教室の名前である「ルヴァン・ダンタン」とはフランス語で、“古き良き懐かしの天然酵母”という意味。自家製天然酵母と低温長時間発酵によりうまみと香りを十分に引き出した本物の味を、日本に居ながら気軽に楽しみください。



■メゾン・ランドゥメンヌ概要

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が 2006 年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。



【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドゥメンヌ 東京)」

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7387

営業時間： 毎日 7:00~19:30

※モーニング：毎日 7:00~9:30/ランチタイム：平日 11:30~14:00

ランチタイム：土日祝日 10:00~14:30

定休日： 無休

ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

■会社概要



名称：株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7385

設立：2015年2月25日 資本金：2,700,000円

代表取締役社長：石川 芳美