

PRESS RELEASE

平成 25年7月31日

「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】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555HP:
http://www.lecole.jpVERY FANCY
PANCAKES, TEA, COFFEE, AND...
HAPPY

×



L'ecole Vantan

大阪 心斎橋のパンケーキ専門店とのコラボレーションにより

「持ち歩きができる」パンケーキとグラノーラを開発、期間限定ショップで販売！

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、大阪 心斎橋のパンケーキ専門店「VERY FANCY(ベリーファンシー)」とのコラボレーションにより、『持ち歩きができる』をテーマにした、これまでにない新しいパンケーキとグラノーラのメニューを開発し、8月7日(水)よりレコールバンタン 大阪校 1Fにオープンする期間限定ショップ「LVF(エルブイエフ)」で販売するプロジェクトを実施致します。

LVF
supported by
www.veryfancy.me



パンケーキ『ファンシール』



グラノーラ『3色の幸せ〜

グラノーラバーとともに』

VERY FANCY は、今年の5月25日(土)にオープン以来、オリジナルパンケーキと自家製グラノーラメニューが話題となり、連日行列ができるほどの人気となっているパンケーキ専門店です。

パンケーキは今最も話題となっている料理のひとつであり、グラノーラは栄養価が高く食事としても満足できるという利点が広く理解され、日本はもちろんニューヨークやパリなど世界中で人気が高まっています。“食”のデザインスクール レコールバンタンは、そうした市場背景を取り入れ、日々変化する社会ニーズに対応したメニューの開発を行うことで、在校生に実践的な技術を学ぶ環境の提供ができると考え、今回のプロジェクト実施に至りました。

レコールバンタン 大阪校では、独自に「パレット」という調理系・スイーツ系のコンペティションへの参加、企業とのコラボレーションを積極的に行うチームを設立しており、今回その中からスイーツデザイン専攻 2年制 1年次と2年次の学生 27名がプロジェクトに参加します。

開発したメニューは、8月7日(水)～10日(土)、16日(金)～19日(月)の期間中、レコールバンタン 大阪校 1Fにオープンする期間限定ショップ「LVF」(営業時間 11:30～16:30)で販売します。

“食”を学ぶ学生たちの“デザインのチカラ”にご期待ください。

Vantan(バンタン)では、今後もこのような産学協同のプロジェクトを通じて「実践型デザイン教育」を実現し、業界に直結した即戦力人材の育成に努めてまいります。

【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: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

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

Vantan(バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

「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】
大阪府大阪市中央区
西心齋橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

【期間限定ショップ「LVF」概要】

- ・店舗名: LVF
- ・所在地: 〒542-0086 大阪市中央区西心齋橋 2-9-38
- ・アクセス: 地下鉄御堂筋線「心齋橋駅」から徒歩 5 分、地下鉄「難波駅」から徒歩 7 分
- ・営業日: 8 月 7 日(水)～10 日(土)、16 日(金)～19 日(月)
- ・営業時間: 11:30～16:30
- ・問い合わせ: TEL:06-6214-6281 (レコールバンタン大阪校)
- ・販売メニュー: <パンケーキ『ファンシール』>

レモンとオレンジのソースでクール感を出しました。クリームにローストした胡桃を加えることで食感と香ばしさを出し、さらにキャラメルを加えることで、ほろ苦い大人の COOL さを演出。

<グラノーラ『3色の幸せ～グラノーラバーとともに』>

グラノーラの上に、チーズクリーム、トマトムース、トマトジュレを層にしてのせました。

色合いが見た目にも可愛く、いろいろな食感を楽しめて、HAPPY になれること間違いなし。

※価格はそれぞれドリンクとセットで 500 円

■VERY FANCY(ベリーファンシー)

2013 年 5 月 25 日に大阪 心齋橋にオープンしたパンケーキ専門店。「食を通じてハッピーを届けたい」という思いを込めて、“happy food”をテーマにオリジナルのパンケーキと自家製グラノーラメニューを提供しています。

VERY FANCY のパンケーキは、粒子の細かい最高品質の薄力粉をベースに、厳選したベーキングパウダーとバターミルクを配合。自家製のフレッシュチーズを練り込んで焼き上げた生地は、いままでに無いしっとり、ふわふわの食感が特徴です。

・VERY FANCY HP: <http://www.veryfancy.me/>

■ 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「実践型デザイン教育」で、即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、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/>

・バンタンスクール一覧 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:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

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

Vantan (バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍 (のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp