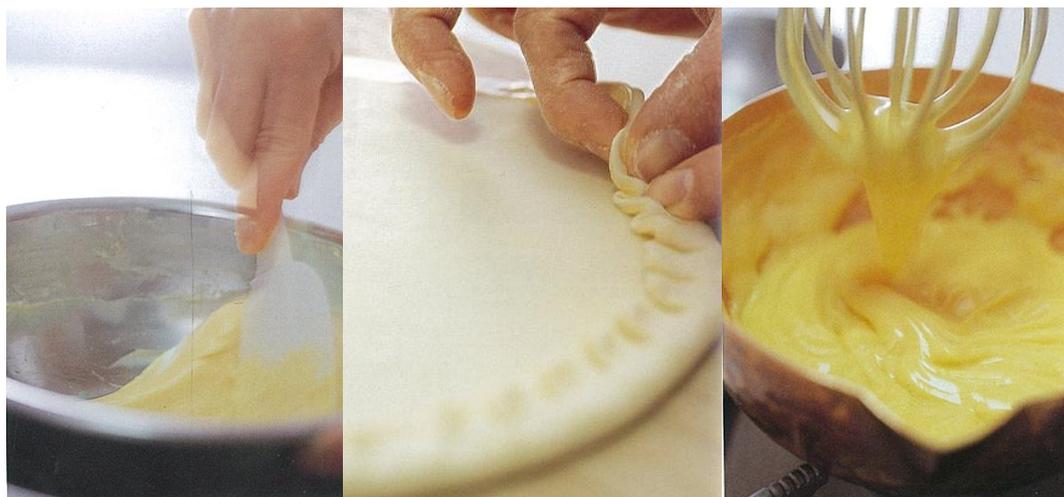


カフェ・カンパニーmeets 津田陽子

人と人がつながる軽やかで新しい大人のための焼き菓子教室

サン キヤトル ヴァン
2010年9月1日(水)「CENT QUATRE VINGTS」が紀尾井町にオープンします。



カフェ・カンパニーと津田陽子が始める“真剣なあそび場”

カフェ・カンパニー株式会社（代表取締役社長：楠本修二郎）は、京都「ミディ・アプレミディ」を主宰する津田陽子と共に、お菓子作りの基礎からしっかりと学べる焼き菓子教室

「CENT QUATRE VINGTS」（サン・キヤトル・ヴァン）をオープンいたします。

出会いは、カフェ・カンパニーが2008年6月にサントリー食品株式会社とともにオープンした「IYEMON SALON KYOTO」。このお店でお茶に合う“おやつ”の提供を始めたことからつながりました。

京都で生まれ育ち、両親から教えられた手作りの楽しさと大切さをベースに、フランスへと渡って、伝統的な焼き菓子をきっちりと学んだ津田陽子。京都へと戻り、さらに研ぎ澄まされたお菓子は、食べる人を笑顔にするパワーを持った幸せのおやつです。

「ふんわり」「しっとり」「さっくり」という3つの食感を大切に、時代や嗜好の変化をつぶさに感じ取りながら、お菓子と焼き菓子教室をじっくりと進化させてきました。

一方、カフェ・カンパニーは、コミュニティの企画運営事業を通し、数々の“集い場”を創ってきました。

その両者が共鳴し、この秋、新しいスタイルの焼き菓子教室を始めます。

学校は学校、会社は会社というように、場の役割や目的が限定的に分断されているこの時代だからこそ、同じ目標を持ち、価値を共有しながら響き合い、感じあえる“集い場”の重要性が高まっています。私たちは、この場所を単なるお菓子教室ではなく、お菓子作りを通じたコミュニティの場にしたいと考えています。お菓子作りを通して語り、学び合い、打ち込み、夢中になる“大人のための実験室”。この場所で起きる化学反応から何が生まれるのかは、未知数です。

津田陽子とカフェ・カンパニーが始める“真剣なあそび場”に、ぜひご期待下さい。

「CENT QUATRE VINGTS」のこだわりとヒミツ

「CENT QUATRE VINGTS」(サン・キャトル・ヴァン)は、しっかりとお菓子作りを学べる環境と、その楽しさを仲間たちと分かち合える空間です。

◆「CENT QUATRE VINGTS」～ふたつの数字のヒミツ～

「CENT QUATRE VINGTS」とは、フランス語で「180」を意味する言葉。

お菓子作りをするうえで、「180」は、登場機会の多い数字です。

焼き菓子を焼く時の基本のオーブンの温度として、津田陽子がフランス修業時代に何度となく耳にした数字で、このお店で並ぶお菓子は、180℃で焼いたものばかりです。

また、ブランドロゴに使われている「45」という数字。この数字は、「手習い・学び」に最適な角度を示しています。

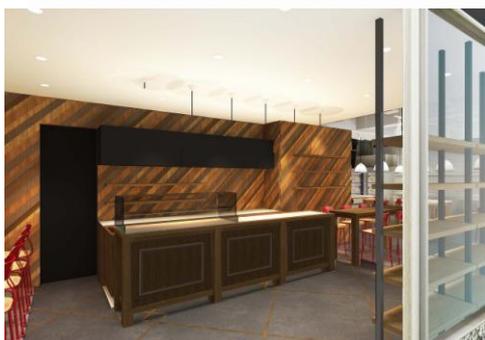
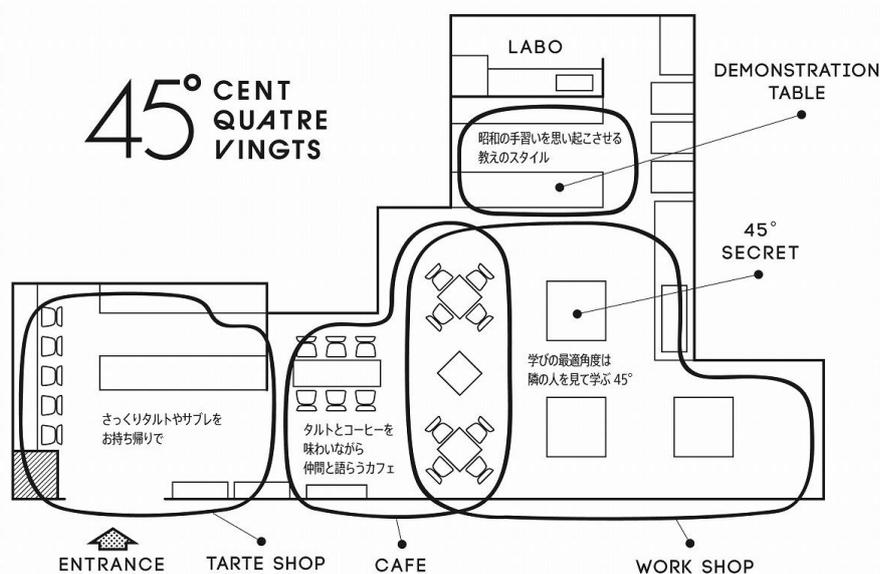
子供の頃に私たちが母の台所仕事を手伝いながら、見つめていた手元や動き。その見つめていた角度が45度です。

この教室のワークテーブルは、隣の人との角度が斜め45度になるようデザインされています。

ささいなことと思われるかもしれませんが、とても大切なこと。

真逆を意味する180度の者同士が、親しい者同士の角度である45度で向き合う関係を育むこの教室で、

仲間と、師匠と、自分と、素材と向き合う実験室で生まれる化学反応をお楽しみください。



Style makes your Community

焼き菓子教室「CENT QUATRE VINGTS」プログラム概要

卵・砂糖・粉・バターの4つの材料をつなぎながら形にしていく、焼き菓子作り。
「CENT QUATRE VINGTS」では、月ごとに「ふんわり」「しっとり」「さっくり」の食感を楽しみながら、その喜びと味わいを、1人1台、すべてのプロセスを実習しながら体験します。
「ふんわり」はフロール(ロールケーキ)、「しっとり」はケイク、「さっくり」はタルトの食感です。

【一般プログラム】

<p>【焼き菓子教室 UN DEUX TROIS】 インストラクターによる直接指導。 受講料：8,800円／定員12名</p>	
<p>今月のお菓子についての説明の後、オリジナルDVDでご自身と同じ方向から、テクニックや生地の変化などを実感しながら理解して頂きます。実習では1人1台のお菓子を作り、卵・砂糖・粉・バターの「つながりの科学」を体感し、基本の大切さを学びます。作ったお菓子は、ラッピングしてお持ち帰り頂きます。</p>	

【会員プログラム】会員費：30,000円(各種特典あり)

<p>【津田科学教室】 津田陽子のデモンストレーション。 受講料：10,000円／定員16名～20名</p>	<p>【おやつマスター講座】 お菓子作りの全てが学べる年間プログラム。インストラクターや開業を目指している方にお勧め。 受講料：125,000円</p>
<p>「焼き菓子教室」でのお菓子作りをしている中でわいてくる様々な疑問に答えを出し、素材の性質や作り方を科学的な裏付けをもって解説し、理論と共に学ぶクラスです。 会員の方のみが受講できます。</p>	<p>「焼き菓子教室」にてフロール、タルト、ケイクを各3回ずつ、「津田科学教室」にて各1回ずつの受講。 全ての受講が終わったら、津田陽子のテストを受けるマスターコースです。</p>

おいしいおやつをあの人にも。「今、食べたい！」に応えるカフェもあります。

「CENT QUATRE VINGTS」には、ゆっくり仲間と語り合うことのできるカフェがあります。
さっくりとした食感がおいしい焼きたてのタルトと、タルトにぴったりのコーヒーをご用意しておりますので、ぜひご利用下さい。
また、タルトやサブレをはじめ、教室の復習やプレゼントにもオススメの材料キットや、お菓子作りに欠かせない製菓道具なども販売します。



Style makes your Community

【Message from 津田陽子】

焼き菓子に使う基本の材料は、卵・砂糖・粉・バターの4つ。
とてもシンプルです。だからこそ、その4つの素材とあなたの手が作り上げたお菓子には、その日、その時のあなた自身が現れます。
材料を加えるタイミング、温度、混ぜ方など五感の全てを使いながら作るお菓子は、作り手の正直な想いが伝わるものです。
ぜひ、ご自身の手で作り、味わってみてください。
そして、そこから見えてくる自分自身と向き合ってみてください。
私も紀尾井町の風を感じて、自分がどんなお菓子を作り上げるか、今から楽しみにしています。



【津田陽子プロフィール】

京都府生まれ。1987年に渡仏し、フランスの「ル・コルドン・ブルー」「エコール・ルノートル」などでお菓子作りを学んで、帰国後の1990年、京都・山科に「ミディ・アプレミディ」をオープン。サロン・ド・テとお菓子教室を主宰する。その後、神戸、京都・仏光寺を経て、2005年秋に東洞院通に同店を移動。2007年秋に店の階下に焼きたてタルトの専門店をオープンする。著書も多く、京都のお菓子教室には、日本全国から生徒が集まる。



【主な著書・DVD】



「ふんわり しっとり さっくり」

(DVD) オブザアイ (2010年)

お菓子作りの実際の動きを自分の目で見て感じながら実践できるDVD(レシピカード付き)。ちょっとしたコツなど、大切なポイントが詰まっています。

「ふんわりロールケーキ

幸せのフロールとミニフロール」

(書籍) 文化出版局 (2009年)
おいしさを追及したスフレ生地でロド
けのいいガナッシュクリームを巻き込
んだ伝説のおやつ、フロールの本です。

「タルト 私にとっておき」

(書籍) リトルモア (2008年)

フランスで出会った“さっくり”おや
つのタルト。基本のタルトから二番生
地を使ったお菓子まで美しい写真と共
にたくさんのレシピが並びます。

「天板でしっとり焼き菓子」

(書籍) 文化出版局 (2004年)

お菓子の基本材料(卵・砂糖・粉・
バター)を工夫し、天板だけでつく
ることのできるお菓子のレシピが
揃います。

※こちらにご紹介している以外にも著書は多数ございますので、詳しくはお問い合わせ下さい。

Style makes your Community

プレスリリース配信元:カフェ・カンパニー株式会社 <http://www.cafecompany.co.jp>

【お茶と共に、伝統を明日につなぐ街のサロン IYEMON SALON KYOTO】

日本が世界に誇る「茶」を通じた豊かな生活文化をよりモダンにカジュアルにカフェというスタイルで明日につなげていきたい。

「IYEMON SALON KYOTO」は、サントリー食品株式会社とカフェ・カンパニーが「お茶は生活文化をデザインする」という想い、「カフェを通じて新しいライフスタイルを提案していく」という意志のもと、京都烏丸三条にて、2008年6月に設立されました。品種や製法によって特徴や味わいも様々なお茶を、ごはんやおやつと一緒に愉しんだり、嗜好品として味わったり、新しいお茶の楽しみ方「お茶のある風景」を提案しています。

**「CENT QUATRE VINGTS」概要**

店 舗 名：CENT QUATRE VINGTS (サン・キャトル・ヴァン)
オ ー プ ン：2010年9月1日(水)
店 舗 住 所：東京都千代田区紀尾井町4-5 紀尾井町ケルトンビル
電 話 番 号：03-3288-6755(代表) ※8月11日より開通いたします。
営 業 時 間：SHOP 平日11:00~20:00 / 土日祝11:00~18:00
 教室 10:30~21:00 (2時間半 / 1レッスン)
定 休 日：火曜日
店 舗 面 積：36坪
席 数：SHOP 14席 / 教室 定員12名

会社概要

代 表 者：代表取締役社長 楠本 修二郎
設 立 年 月：2001年6月
所 在 地：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-11-1 COI 西青山ビル 7F
連 絡 先：TEL 03-5778-0477 / FAX 03-5778-0478
事 業 内 容：直営店事業、都市・商業企画プロデュース事業、設計・業態開発プロデュース事業、
 コミュニティチェーン事業、プロモーション事業

■店舗一覧

PUBLIC HOUSE/SUS-Shibuya Universal Society- <RESPEKT・COOKCOOP・SECO>/A971/246CAFE<BOOK<CAFE246・BOOK246>

【Planet3rd】高円寺店 /心齋橋店 /PLANET 3rd TOKYO (丸の内)

【WIRED CAFE】渋谷QFRONT店 / WIRED CAFE 360° (原宿) /新宿ルミネ店 /新宿三越 ALCOTT店 /アトレヴィ五反田店

WIRED CAFE NEWS 日本橋三井タワー店 /フレンテ明大前店 /ルミネ立川店 /アトレ上野店 /ルミネ北千住店 /

横浜相鉄ジョイナス店 /ラゾーナ川崎店 /川崎 BE 店 /大宮ルミネ店 /梅田 NU chayamachi 店 /宇都宮パルコ店 /アトレ吉祥寺店

【WIRED CAFE Dining Lounge】六本木ヒルズ店 /ウィング高輪店 /WIRED CAFE<FIT

【WIRED KITCHEN】南町田グランベリーモール店 /wired kitchen 浦和パルコ店 / 【WIRED CAFE EXPRESS】阿倍野橋店

Tokyo People's Cafe 駒沢店 /OCEANS BURGER INN ちらぼーと豊洲店 /OCEANS TABLE ルミネエスト新宿店 /

【COOKCOOP CAFE】新宿マルイ本館店 /川崎 BE 店

【食堂居酒屋 どいちゃん】本店 (吉祥寺) /丸の内店 /どいちゃん茶家 大崎 ThinkPark 店

IYEMON SALON KYOTO /A971 CAFE (SHINGAPORE) /海山レストラン ボーノ!

■本件に関するお問い合わせ先

会 社 名:カフェ・カンパニー株式会社

所 在 地: 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-11-1 COI 西青山ビル 7F

WEB サイト: <http://www.cafecompany.co.jp>

電 話 番 号: 03-5778-0470 / F A X 番 号: 03-5778-0475

担 当 者: メディア企画チーム : 伊原志津子 ihara@cafecompany.co.jp / 加藤菜緒 nkato@cafecompany.co.jp