

この E-Newsletter は、ル・コルドン・ブルーに E-mail アドレスを  
ご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

L E C O R D O N B L E U E - N e w s l e t t e r

Vol 21

October 5, 2005

<http://www.cordonbleu.co.jp>

こんにちは、  
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の  
第 21 号をお届けします。

10 月に入り、いよいよこれから秋本番ですね。  
とは言え、北の北海道はもうすでに紅葉が始まり、初冠雪の便りも...  
一方、南の国 沖縄では、まだ 30 度の世界...  
南北に長い日本の国土、季節の変わり目の時ほどそれを実感させられますね。

さて、ル・コルドン・ブルーでは、秋学期がスタートしました。  
春学期に次いで新しく習いごとを始める方の多い学期です。

また、これからクリスマスに向けては、秋の旬の食材が揃い、  
フランス料理が最も華やか季節でもあります。  
ル・コルドン・ブルーでは、単発の特別講座も多数開講しています。  
ぜひこの機会にル・コルドン・ブルーの授業を体験してみませんか？

第 21 号のコンテンツです >>>>

秋学期の特別講座のお申込が始まりました！  
ル・コルドン・ブルー横浜校 開校 5 周年 スペシャルイベント  
ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション 第 2 弾  
ル・コルドン・ブルーの卒業生が語る夢をかなえる秘訣  
C O O K - T O K K 10 月号に神戸校のオリヴィエシェフが登場！  
ル・コルドン・ブルーのカップ入りスープ  
「オニオンスープ」「きのこポタージュ」が新発売！  
ル・コルドン・ブルーのシェフによる百貨店でのイベント  
学校説明会・個別入学相談のご案内

秋学期の特別講座のお申込が始まりました！

<ル・コルドン・ブルー通信 秋・冬号> に発表されている秋学期の  
特別講座のお申込が、神戸校では先週の 9 月 26 日より、  
代官山校・横浜校でも、昨日より始まりました。

大変多くの皆様のお申込をいただき、お電話が通じにくかったことを  
改めてお詫び申し上げます。

さて、特別講座の空席状況は、ホームページにて随時更新いたしておりますので、  
お申込の際にはご参照ください。

詳しくは

代官山校・横浜校 [http://www.cordonbleu.co.jp/course\\_special.html](http://www.cordonbleu.co.jp/course_special.html)

神戸校 [http://www.cordonbleu.co.jp/course\\_special\\_kobe.html](http://www.cordonbleu.co.jp/course_special_kobe.html)

夏学期から始まった新しい講座<シェフとレストラン探訪>は、学校を出て、シェフとレストランを訪ね、会食、意見交換しながら、フランスの食文化への理解を深める講座です。

好評だった第1回目につき、第2回目が11月16日(水)18時より「ブラッセリー・ル・コルドン・ブルー」で開催されます。

今回のテーマは「忘れ去られた野菜たちのカムバック」。

日本人にはあまりなじみのない「トピナンプル」など、今フランスで注目されている野菜が登場します。

ル・コルドン・ブルー通信 秋・冬号では発表できなかったメニューが、ホームページでは公開されていますので、ぜひ特別講座のページより、この講座の詳細をクリックしてご覧になってみてください！

詳しくは

[http://www.cordonbleu.co.jp/course\\_special.html](http://www.cordonbleu.co.jp/course_special.html)

ル・コルドン・ブルー神戸校恒例、午後に料理または菓子のクリスマスメニューの3時間の実習を行い、その後、豪華な試食とシェフとの歓談を楽しみながら、ルミナリエの点灯を特等席で迎える人気のルミナリエ・スペシャルですが、まだ若干のお席の余裕があります。お早めにご予約ください。

詳しくは

[http://www.cordonbleu.co.jp/course\\_special\\_kobe.html](http://www.cordonbleu.co.jp/course_special_kobe.html)

#### ル・コルドン・ブルー横浜校 開校5周年 スペシャルイベント

前回の「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の第20号でもお知らせした「ル・コルドン・ブルー横浜校 開校5周年 スペシャルイベント」ですが、いよいよ、約1ヵ月後にパリ校より菓子講座主任教授であり、2004年度のM.O.F.(フランス最優秀職人賞)ニコラ・ベルナルデ シェフが来日します！

ル・コルドン・ブルー横浜校の本科受講生、卒業生の皆様には、11月3日のル・コルドン・ブルー横浜校でのイベントのご案内状がすでに発送されています。同封の葉書で10月20日までにご出欠のお返事をくださいね！

また、11月4・5・6日のニコラ・ベルナルデ シェフの特別講座につきましては、講座内容が決まりましたのでご案内いたします：

11月4日(金)10時~17時 横浜校開催  
菓子プロフェッショナル・トレーニングコース アトリエ形式の実習授業体験  
ニコラ・ベルナルデシェフの直接の指揮のもと、プロの製菓の現場で必要とされるノウハウをグループで実習して学びます。  
テーマは「ヴィエノワズリー」に決定しました。

11月5日(土)17時~20時 11月6日(日)14時~17時 代官山校開催  
菓子プロフェッショナル・トレーニングコース 菓子のデモンストレーション  
ニコラ・ベルナルデシェフによる菓子の実演授業です(5日・6日の講座内容は同じです)。  
実演するのはアントルメ「Fleurs de Neige - スノーフラワー」他、に決定しました。

(なお、11月4・5・6日のニコラ・ベルナルデ シェフの特別講座につきましては、受講資格が、菓子ディプロム取得者に限定されていることをあらかじめご了承ください)

この講座は、大変多くの皆様の受講申込が予想されるため、ル・コルドン・ブルーのホームページよりインターネットでお申込いただいた方より抽選とさせていただきます。

受講申込フォームは本日10月5日9時15分より、11日(火)19時までアップされていますので、こちらよりお申込ください：

11月4日 横浜校 アトリエ形式実習授業体験  
[www.cordonbleu.co.jp/atelier114](http://www.cordonbleu.co.jp/atelier114)

11月5日 代官山校 菓子デモンストレーション  
[www.cordonbleu.co.jp/demo115](http://www.cordonbleu.co.jp/demo115)

11月6日 代官山校 菓子デモンストレーション  
[www.cordonbleu.co.jp/demo116](http://www.cordonbleu.co.jp/demo116)

### ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション 第2弾

「ヘーゼルナッツ」は、フランス語では「ノワゼット」とよばれ、その香ばしい香りと甘みを帯びた繊細な風味のため、ナッツ類の中でもフランス菓子の世界では頻りに登場する不可欠の食材です。

その「ヘーゼルナッツ」、世界総生産量の実に70～75%が「トルコ産」なのですが、今年7月にトルコ・ヘーゼルナッツ協会主催で開催され、大好評だったヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーションを覚えていらっしゃいますか？

今回はその第2弾、ヘーゼルナッツの魅力を存分に味わって、お菓子作りの強い味方にしていただくために、ヘーゼルナッツを使ったフランスのクリスマス菓子「ビュッシュ・ド・ノエル」を、代官山校、横浜校、神戸校のそれぞれのシェフが豪華に競演します！

当日は、ル・コルドン・ブルーのシェフによるヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーションのあと、シェフのお菓子を試食していただきます。

神戸校 12月7日(水)・8日(木) とともに18時30分～20時30分  
「カリカリヘーゼルナッツのビュッシュ・ド・ノエル」

横浜校 12月16日(金) 15時～17時  
「秋の香りのビュッシュ・ド・ノエル」

代官山校 12月19日(月)・20日(火) とともに19時～21時  
「ヘーゼルナッツのビュッシュ、ショコラ・カフェ」

詳しくは、10月1日発売の「エル・ア・ターブル」P.136  
「混ぜて焼くだけでおいしい ヘーゼルナッツで秋の焼き菓子」  
または、<http://www.elle-a-table.jp> をご覧ください。

前回、抽選にはずれてしまった方には、チャンス再来です！  
このイベントに、ル・コルドン・ブルーのE-Newsletter、またはホームページをご覧になった方より、各会場につき10名様をご招待します。  
(今回も応募者多数の場合には、抽選とさせていただきます)

ル・コルドン・ブルーでの「ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション」について、及び、その申込方法については、こちらをご覧ください  
<http://www.cordonbleu.co.jp/home.html>

この件に関してのお問い合わせは、

トルコ・ヘーゼルナッツ協会（株式会社ブラップジャパン内）  
TEL 03-3486-6841 または E-mail: hazelnut@prap.co.jp まで  
<http://www.turkish-hazelnut.org/>

## ル・コルドン・ブルーの卒業生が語る夢をかなえる秘訣

料理や菓子の世界で活躍するル・コルドン・ブルーの卒業生が、どのように学び、どんな風に現在の仕事にめぐりあったのか、在学中の思い出や、仕事のきっかけとなったエピソードを語っていただく企画が、雑誌「エル・ア・ターブル」(アセット婦人画報社)で連載中です。

第3回目「エル・ア・ターブル」10月1日号にご登場いただいたのは、今や世界を又には掛けて活躍中の女性料理人、狐野扶美子さん。

フランス パリを拠点にされている狐野さんが、まだ残暑厳しい9月半ばに来日、スケジュールびっしりの滞在期間の中で、ル・コルドン・ブルー代官山校を訪れ、10年前のパリ校での数々のエピソードを語ってくださった模様を、「エル・ア・ターブル」10月1日売り号 P.128でご紹介しています。

実は狐野さん、今から3年前の2002年の1月に、ル・コルドン・ブルー代官山校で、招待シェフとしてスペシャル・デモンストレーションを行っていただきました。

あれから3年、今やフランスのシラク大統領夫人をはじめ、世界中のセレブを顧客にもつ出張料理人として、テレビ、雑誌などでもとりあげられる大変なご活躍ぶりです。

3年ぶりにお会いして、料理の素材やプロセスのひとつひとつをととても大切にしている狐野さんのその人柄やお仕事ぶりは、そのころとまったく変わらず、ますます素敵に、魅力的になっていらっしゃいました。

この連載では、登場した卒業生にこれから料理の道を目指す人へのメッセージを寄せていただいておりますが、とても狐野さんらしい表現の心温まるメッセージ、ぜひご覧になってみてくださいね！

狐野扶美子さんについては、こちらをご覧ください  
<http://www.imagine-pr.co.jp/index.html>

## COOK - TOKK 10月号に神戸校のオリヴィエシェフが登場！

関西のみなさま、10月1日より配布のCOOK - TOKK 10月号  
をご覧くださいになりましたか？

「COOK - TOKK (クック - トック)」は、阪急コミュニケーションズより、阪急沿線の情報紙「TOKK (トック)」の姉妹紙であり、「食」にフォーカスしたフリーペーパーとして昨年の10月に創刊され、以来、関西一円のあらゆる世代、あらゆる料理ジャンルの「食いしん坊」な読者に向けて、レシピをはじめ、美味しい情報を提供しています。

さて、そのCOOK - TOKKの記念すべき創刊1周年の10月号は、ル・コルドン・ブルー神戸校のオリヴィエシェフが「フランス、地方料理の美味」と題して、全9ページにわたって、フランスの地方料理をご紹介します。

迫力ある美しい料理写真とご家庭でも気軽にトライできるフランス地方料理のレシピ、ぜひご覧になってみてくださいね！

COOK - TOKKについては、こちらをご覧ください

ル・コルドン・ブルーのカップ入りスープ  
「オニオンスープ」「きのこポタージュ」が新発売！

ル・コルドン・ブルー主任教授ベルナール・ギロダンシェフのプロデュースのもと、インスタントスープメーカーである株式会社ポッカコーポレーションからル・コルドン・ブルーの「オニオンスープ」と「きのこポタージュ」のカップスープが新発売になります。

「オニオンスープ」は、鶏のフォンをベースに、じっくり炒め甘みを出したたまねぎを入れ、煮込んだ正統派の味。  
チーズをトッピングし香ばしく焼き上げたクルトンが入ったオニオングラタン風です。

「きのこポタージュ」は、たっぷりのクリームとフランス産マッシュルームエキスを使用したクリーミーな正統派きのこスープ。  
バター風味豊かなソテーマッシュルームを加え、パセリで彩りを添えたシンプルかつ深い味わいのきのこポタージュに仕上げました。

本日、10月5日より、サークルK / サンクスにて発売となります。  
ぜひお試しください！

価格： 198円（税込）  
お問合せ：株式会社ポッカコーポレーション お客様相談室  
TEL 052-243-3778

ル・コルドン・ブルーのシェフによる百貨店でのイベント

10月10日（月・祝）16時より、そごう横浜店の地下2階食品フロアのクッキング・ステーションで、ル・コルドン・ブルー横浜校の堀シェフによるお菓子のデモンストレーションが行われます。

約30分ほどのデモンストレーションでお見せするのは「ボンボン・グラッセ」。

ボンボンとは、砂糖をベースにした、小さくて固いお菓子のことです。  
グラッセには、凍らせたり、冷やしたりするという意味があります。  
直訳してしまえば、「アイスクャンディー」。  
一口大の大きさにしたアイスクャンディー。食べやすいのはもちろん、アイスクリームメーカーを使わずに出来る手軽さも嬉しいですね。  
ホームパーティーでもぜひ作ってみたい一品です。

そごう横浜店へのお買い物のついでに、ぜひお気軽にお立ち寄りください！

学校説明会・個別入学相談のご案内

< 学校説明会 >

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション（実演授業）を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつもの『目からうろこ！』の発見があるはず。  
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 10月 9日（日）15時より 料理「ポロネギのキッシュ」の実演授業体験

10月22日(土)15時より 料理「ポロネギのキッシュ」の実演授業体験  
横浜校 10月10日(月・祝)15時より 菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験  
神戸校 10月15日(土)17時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
10月22日(土)17時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

#### < 個別入学相談 >

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、  
講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しく  
ご説明する「個別入学相談」も下記のとおり開催しております：

代官山校 毎週 火・木・土 11時～12時 15時～16時  
横浜校 毎週 木・金・土・日 11時～12時 15時～16時  
神戸校 毎日 11時～12時 15時～16時

個別入学相談への参加者には、本科実演授業の無料受講チケットを  
プレゼントします。

遠方よりお越しの方、お仕事などでなかなかお時間のとれない方、  
上記時間以外でも随時「個別入学相談」を承っておりますので、  
お気軽にフリーダイヤルでご相談ください。

学校説明会、個別入学相談の予約は  
[http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo\\_exp\\_schedule.html](http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo_exp_schedule.html)  
ぜひ、お気軽にお越しください！

#### LE CORDON BLEU E-Newsletter

発行： ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社  
代官山校・横浜校 フリーダイヤル0120-454840  
神戸校 フリーダイヤル 0120-138221

ル・コルドン・ブルー日本校の最新情報はこちらから  
[www.cordonbleu.co.jp](http://www.cordonbleu.co.jp)

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルの最新情報  
はこちらから [www.cordonbleu.edu](http://www.cordonbleu.edu)

お問い合わせ・ご意見、ならびにアドレス変更・配信中止のご連絡は  
[webmaster@lcbtokyo.com](mailto:webmaster@lcbtokyo.com) までお願いいたします。  
お手数ですが、このメールのトップのお名前とお客様番号を必ず  
お知らせください。お客様番号を明記いただけませんと、配信を中止  
することが出来ませんので、よろしく願い申し上げます。

\*このE-Newsletterの送信アドレスは「送信専用」です。  
返信メールでのお問い合わせにはご返答いたしかねますので、  
何卒、ご了承ください。

copyright(c)2004 Le Cordon Bleu K.K. All Rights Reserved  
掲載内容を無断で複製・転載することを禁じます