

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 26

December 14, 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 26 号をお届けします。

まだ冬の入り口のはずの 12 月の初めから真冬並みの寒さにちょっと
不意打ちを食らってしまったような毎日ですね。ぶるぶる・・・

神戸校のある旧居留地では、9 日より冬の風物詩「ルミナリエ」が
始まりました。暖かくしてお出かけくださいね！

さて、ル・コルドン・ブルーのホームページが先週の 7 日から
全面リニューアルされています。

すでに横浜校の「フランス地方菓子講座」にオンラインで受講申込や
「在校生・本科生」のための会員制のエリアに入るための
ID とパスワードの登録もたくさんいただいております。

多くの皆様に関心をもって見ていただいているようでうれしい限りです。

これからもこのメルマガ「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」と連動して、
ル・コルドン・ブルーの最新ニュースをお届けして行きますので、
どうぞよろしく願いいたします！

新しいホームページに関してのご意見や感想、インターネットスペシャル
プログラムのご希望などがありましたなら、ぜひ webmaster@lcbtokyo.com
までお知らせください。

また、冬学期の本科の受講申込は 12 月 4 日で締め切らせていただきましたが、
空席のある講座に限っては、まだ受講のお申込ができますので、
どうぞお気軽にお問合せください。

第 26 号のコンテンツです >>>>

横浜校で「フランス地方菓子講座」開講！
ル・コルドン・ブルー通信 2006 年冬号がもうすぐ発行
ル・コルドン・ブルーの卒業生が語る夢をかなえる秘訣
ル・コルドン・ブルーアイスクリームが発売開始！
学校説明会・個別入学相談のご案内
年末・年始の休館のご案内

横浜校で「フランス地方菓子講座」開講！

2006年1月より横浜校で開講される「フランス地方菓子講座」。
フランスの伝統的・地方菓子を全3コース(1コース5回)に分けてご紹介します。

前回のメルマガ25号ではAコースのみが発表されましたが、続いて
B・Cコースの日程とメニューが発表されています。

フランス菓子の土台ともいえる伝統的・地方菓子を学んでみませんか？

A・B・Cの3コースをすべて受講されると、ル・コルドン・ブルーの
フランス地方菓子講座の修了書が授与されます。

詳しくは

<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=348&lang=3>

ル・コルドン・ブルー通信2006年冬号がもうすぐ発行

ホームページの全面リニューアルに合わせて、ル・コルドン・ブルー通信も
2006年冬号よりリニューアルします。

2006年冬号は明日15日に発送予定ですので、皆様のお手元には今週末中に
到着することとします。どうぞ楽しみに！

さて、今回の2006年冬号より、ル・コルドン・ブルー通信紙面で発表される
特別講座は入門講座のみとなり、それ以外の特別講座はすべてホームページと
メルマガ「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」でご案内されることとなります。

今まで受講申込受付開始日にフリーダイヤルのお電話がつながりにくく、大変ご迷惑を
おかけしておりましたが、これからは入門講座を含むすべての特別講座がオンライン
受講申込が可能となりますので、いつでも思い立ったときにお申込できます。

もちろん従来どおりのフリーダイヤルによる受講申込もお受けしております。
ただし、フリーダイヤルの場合、受講申込受付開始日がございますのでご注意ください。

冬学期の特別講座は、明日15日よりホームページ上で発表の予定です。

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」(アシェット婦人画報社)で連載中です。

第4回目「エル・ア・ターブル」12月1日号にご登場いただいたのは、
「ル・カフェ・マミー」のオーナーパティシエ、名津井麻真さん。

目黒通り的人气カフェのオーナーであり、「エル・ア・ターブル」誌上でも
たくさんのおいしいレシピを発表されている名津井さんに「ル・カフェ・マミー」で、
ル・コルドン・ブルー代官山校でお菓子を学ばれたときのお話を伺いました。
その模様を「エル・ア・ターブル」12月1日売り号 P.130でご紹介しています。
(このページは、ホームページの「メディア」 <http://209.217.127.144/media.cfm>
からもご覧いただけます)

世の中がこれほどの「カフェブーム」になるずっと以前から、プロとしてきちんと
「毎日でも食べたくなるようなお菓子」を「毎日でも来たくくなるような居心地の良い空間」

で提供したくて始められた「ル・カフェ・マミィ」。

その代表が、ル・コルドン・ブルーの菓子講座基礎コースの修了試験の試験課題でもあった開店当初から焼き続けている思い入れのある素朴な焼き菓子「ガトー・バスク」。お店とともに育ってきた名津井さんの分身のようなお菓子です。

「門外漢でも大丈夫！」 - まったくお菓子の知識もなく、その分、何の先入観も持たず、まっすぐに「ル・コルドン・ブルー」に飛び込み、夢中になってお菓子を学んだ名津井さんのインタビューの中で何度も出て来た言葉です。

きっとこの言葉に勇気づけられる方がたくさんいらっしゃるのではないのでしょうか？

名津井さんと「ル・カフェ・マミィ」については、こちらをご覧ください
<http://www.le-cafemamie.com/>

ル・コルドン・ブルーアイスクリームが発売開始！

メルマガ25号では新しいル・コルドン・ブルーアイスクリームの先行ネット通信販売についてお知らせしましたが、いよいよ店舗での販売も始まります。

代官山校のローラン・ポワルヴェシェフ監修のもと、江崎グリコ社と共同開発したル・コルドン・ブルーアイスクリームの新製品が12月19日(月)より、クイーンズ伊勢丹(販売店舗リストは下記をご覧ください)にて順次発売開始となります。

生乳60%使用したミルクアイスと選び抜いた素材を使用したシェフ直伝のフルーツトッピングソース6種類(オレンジ、ストロベリー、マンゴ、カシス、ブルーベリー、ラムレーズン)の自信作です。

なお、12月24日(土)・25日(日)の2日間は、クイーンズ伊勢丹 杉並桃井店、小石川店、白金高輪店、笹塚店、仙川店にて試食販売が行われますのでぜひお味見を！

ル・コルドン・ブルー ミルクアイス(内容量276ml) 420円(税別)
ソース(内容量5g) 各種50円(税別)

下記店舗で12月19日(月)より順次発売開始：

クイーンズ伊勢丹(全17店舗中、旭ヶ丘店を除く計16店舗)

東京地区 - 笹塚店、希望ヶ丘店、調布店、目黒店、新高円寺店、仙川店、小石川店
錦糸町店、石神井公園店、品川店、杉並桃井店、白金高輪店
埼玉地区 - 北与野店、浦和前地店、北浦和店
千葉地区 - 本八幡店

12月24日(土)・25日(日)は下記店頭で試食販売が行われます：

杉並桃井店、小石川店、白金高輪店、笹塚店、仙川店

お問合せ： 江崎グリコ株式会社 お客様相談センター 0120-917-111
http://www.glico.co.jp/ice/ice/le_cordon_bleu/index.htm

学校説明会・個別入学相談のご案内

年内の学校説明会の開催はありませんので、冬学期からの受講をお考えの方は

お早めに個別入学相談にお越しください！

個別入学相談は、

代官山校は12月27日まで、横浜校は12月25日まで、神戸校は12月28日まで開催しています。

< 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、いくつかの『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	1月14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	1月9日（土・祝）	11時より	菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験
神戸校	1月14日（土）	17時より	菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
	1月21日（土）	17時より	料理「グジェール」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://209.217.127.144/toursdemo.cfm>

ぜひ、お気軽にお越しください！

年末・年始の休館のご案内

ル・コルドン・ブルー代官山校・神戸校は、
2005年12月29日（木）より2005年1月4日（水）まで
ル・コルドン・ブルー横浜校は、
2005年12月26日（月）より2005年1月4日（水）まで
全館休館となっています。

また、12月17日（土）より28日（水）まで、および
1月5日（木）より9日（月・祝）の営業時間は、9：15より18：00まで
となっています。

受講申込などご来校の際には、念のため事前にフリーダイヤルにて
受付時間をご確認ください。

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 0 1 2 0 - 4 5 4 8 4 0
神戸校 フリーダイヤル 0 1 2 0 - 1 3 8 2 2 1

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

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

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 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