

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 30

February 8, 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 30 号をお届けします。

立春とは名ばかりの寒さが続いています、スーパーでは
もう春野菜のソラマメやグリーンピースが登場して、
もうすぐ春よ！と教えてくれています。

さて、今週はバレンタイン・チョコレートで盛り上がるあまーい 1 週間ですね！

ル・コルドン・ブルーと阪急百貨店 大阪・うめだ本店の
バレンタイン・コラボ・プロジェクトも 5 日の日曜日にスタート、
また、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップも開店しました。
ぜひお気に入りのチョコレートを見つけてください！

第 30 号のコンテンツです >>>>

春学期の『早割』の受講申込期限は 2 月 12 日です！
本科受講料が 2 月 13 日（月）より改訂されます
バレンタイン・チョコレート・ニュース！
ル・コルドン・ブルーの卒業生が語る夢をかなえる秘訣
カフェ・スイーツにパリ校ニコラ・ベルナルデシェフ登場
エル・ア・ターブルのイベント - ル・コルドン・ブルーで学ぶ
『フォトグラファー 山家 学のデジカメ講座』が開催されます！
特別講座、インターネット・スペシャル・プログラムについて
学校説明会・個別入学相談のご案内

春学期の『早割』の受講申込期限は 2 月 12 日です！

ル・コルドン・ブルーで現在受講中の本科生、あるいは、過去に本科受講歴のある方が、
次学期の開講 2 ヶ月前の指定日までに、継続受講をお申込された場合、
26,500 円（税込）の『早期受講申込割引（早割）』が適用されます。

たとえば、

- * 菓子中級コースまで修了しているが、仕事が忙しくなったため一時中断、
1 年後に、菓子上級コースを受講の場合
- * 料理講座を受講、その後、他の講座 菓子・パン講座を受講の場合

上記のような場合にも、早割は適用されます。

春学期の『早割』の申込期限は 2 月 12 日（日）、受講申込をお忘れにならないでくださいね！

お忙しい方は、ホームページからの本科のオンライン受講申込をご利用ください。

本科受講料が2月13日(月)より改訂されます

諸般の事情により2月13日(月)より受講料が改定されます。

2月12日(日)までに受講申込の場合には、現行の受講料の適用となります。
すでに受講の意思がお決まりの方は、2月12日(日)までに受講申込をされたほうがお得になります！

春学期・夏学期の本科日程表は各校のページにアップされていますのでこちらをご覧ください：

代官山校の本科日程表 <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=355&sid=344&lang=3>
横浜校の本科日程表 <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=356&sid=345&lang=3>
神戸校の本科日程表 <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=357&sid=346&lang=3>

バレンタイン・チョコレート・ニュース！

バレンタイン・ニュース <その1>

ル・コルドン・ブルー と 阪急百貨店 大阪・うめだ本店(うめだ阪急)の
バレンタイン・コラボ・プロジェクトがスタートしました：

2月5日(日)から始まったうめだ阪急のバレンタイン・イベントに、ル・コルドン・ブルーと
うめだ阪急のコラボレーションによるオリジナル企画チョコレート「ショコラの騎士」が登場！

ル・コルドン・ブルーの日本校のフランス人シェフ10人が一堂に会し、それぞれの出身地の
特産物や文化をテーマに、ひとりが一粒ずつチョコレートを創作しました。

10粒のチョコレートで、フランスの地図を思い浮かべながら、フランスがまるごと味わえる
贅沢な詰め合わせ、それが「ショコラの騎士」です。

また今回のイベントでは、神戸校のブルーノシェフと代官山校のローランシェフが
高さ1.5mのチョコレートのオブジェを制作。
うめだ阪急の「バレンタイン・チョコレート博覧会」の会場に展示されています。

この「ショコラの騎士」のメイキングを追ったドキュメントが、2月6日(月)読売テレビの
夕方の「ニュース・スクランブル」で放映されました。

残念ながら近畿地方の方以外はご覧になれませんでした。読売テレビの「ニュース・スクラン
ブル」

のホームページの「クローズアップニュース - 日本一を守れ！チョコをめぐる甘くない闘
い！」

よりご覧いただけます：

詳しくはこちらをご覧ください

http://www.ytv.co.jp/ns/index_set.html

また、阪急百貨店 大阪・うめだ本店 のバレンタイン・イベントに関してはこちらをご覧ください

<http://web.hankyu-dept.co.jp/valentine/>
<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=356&lang=3>

バレンタイン・ニュース <その2>

ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップが開店しました！

バレンタイン・チョコレートをはじめ、ル・コルドン・ブルーのグルメ商品、
グッズがオンラインでお求めいただけます。

オンライン・ウェブショップ限定の商品もこれからたくさん登場しますので楽しみに！
たとえば、バレンタインの期間中は、コックコートを着てトック（シェフ帽）をかぶった
かわいいシェフベアがチョコレートを抱いて登場しています。

また、オンライン・ウェブショップの開店を記念して、オンラインでご注文をされた方
先着30名には、ル・コルドン・ブルーのミニ紅茶「クラシック・ブレンド」を
プレゼントしています。

ぜひ、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップをのぞいてみてくださいね！

詳しくはこちらをご覧ください

<http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

左の Japan Catalogue をクリックしてお進みください。

ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートカタログはこちらをご覧ください

<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=359&lang=3>

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5回目「エル・ア・ターブル」2月1日号にご登場いただいたのは、
京都の「ミディ・アプレミディ」のオーナーパティシエール、津田陽子さん。

日本全国からの注文が殺到するロールケーキの「フロール」でご存知の方も
多いかと思いますが、昨年秋に移転した新しいお店とお教室を訪ねて、
ル・コルドン・ブルーパリ校でお菓子を学ばれたきっかけ、フロールの誕生、
お菓子作りを仕事にすることは... 時間も忘れてたっぷり2時間以上
お話を伺ってきました。

この模様を「エル・ア・ターブル」2月1日売り号 P.120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。

津田さんが精魂を込め、感覚を研ぎ澄ませて作られる「フロール」の凛とした姿を見ると、
これほどまでに作り手の想いを表現しているお菓子は少ないのでは...、といつも思ってしまい
ます。

2時間のお話の中で、プロとは「あたりまえのことを、あたりまえに、真摯に続けること」、
すべての経験や感覚を自分の中で消化し、自分の身体の一部となるまで「続ける」ことの
すごさ、素晴らしさ、大切さを学びました。

津田さんと「ミディ・アプレミディ」については、こちらをご覧ください

<http://www.midi-am.com/>

カフェ・スイーツにパリ校ニコラ・ベルナルデシェフ登場

昨年、横浜校開校5周年イベントの際にル・コルドン・ブルー・パリ校より
来日した菓子講座主任教授であり、M.O.F.のニコラ・ベルナルデシェフ。

横浜校、代官山校、神戸校でのデモでは、その素晴らしいテクニックと

教えることにかけての情熱に感動した方も多いのではないのでしょうか？

来日の折の「カフェ・スイーツ」(柴田書店)のインタビューで、M.O.F.(フランス最優秀職人)とは、また、製菓教授という仕事の魅力について語っています。

また、同じ号で、ル・コルドン・ブルー代官山校・横浜校の卒業生・在校生にはおなじみのシェフの通訳の千住麻里子さんも紹介されています。

このインタビューは「カフェ・スイーツ」2月5日売り 60号「菓子・パン職人の仕事」の特集の中で、P.90(ニコラ・ベルナルデシェフ)、P.79(千住麻里子さん)に掲載されています。
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。

エル・ア・ターブルのイベント - ル・コルドン・ブルーで学ぶ『フォトグラファー 山家 学のデジカメ講座』が開催されます！

エル・ア・ターブルでおなじみの料理写真家 山家 学さんがエル・ア・ターブル・オンラインでデジカメ講座「料理写真を上手に撮るコツ、教えます」を連載されていることをご存知ですか？

美味しくできた自慢のお料理やお菓子を美しく写真に残したい、レストランやカフェのメニューを作ったり、コンテストに応募したり、ホームページにアップしたいという方はきっとたくさんいらっしゃるはず！

そこで、エル・ア・ターブルとル・コルドン・ブルーがコラボレーションして、『フォトグラファー 山家 学のデジカメ講座』を3月18日(土)に開催します。当日は、料理とデザート撮影会を行い、山家師匠が直接指導します！

詳しくはこちらをご覧ください

<http://www.elle-a-table.jp/atable/special/lecordon/>

特別講座、インターネット・スペシャル・プログラムについて

【横浜校】では下記のインターネット・スペシャル・プログラムが受講申込受付中です：

1. フランス菓子入門講座 『ミラベルのタルト』

ミラベルは、フランス・アルザス地方で採れる野生のプラム。フランスでは人気の高い、ポピュラーなフルーツです。タルトは、お好みのフルーツに応用できるフランス菓子の定番メニュー。サクサクのパート・シュクレにクレーム・ダマンド(アーモンド・クリーム)を入れ、タルト台を焼き上げます。サクとした生地作りと上手な敷き込み方を覚えて、タルト作りをマスターしましょう。

開講日程：3月2日(木)10時～13時
3月9日(木)10時～13時 または 14時～17時(3時間)
受講料： 10,000円(材料費・税込)

2. 初開講！ 未来のシェフのために... 『プチ・コルドン・ブルー講座』

昨年の夏休みに横浜校で開講され、大好評だった「親子講座」。今年は春休みに、いよいよパリ校同様、子供が一人で実習する本格的なフランス菓子講座「プチ・コルドン・ブルー講座」が開講します。

メニューは、フィナンシェとロッシュ・ココ。

小学4年生以上のお子様お一人での実習になります。

開講日程：3月27日(月)10時～12時 または 14時～16時(2時間)

受講料： 5,000円(材料費・税込)

詳しくはこちらをご覧ください

<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=361&lang=3>

【代官山校】では下記の特別講座が受講申込受付中です：

代官山校では、第3回目の特別講座「シェフとレストラン探訪」が開講されます！

「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、意見交換をしながら、フランスの食文化への理解を深める特別講座です。

今回は「春野菜」をふんだんに使ったフランス料理のフルコースです。

ブラッセリー・ル・コルドン・ブルーのマーク・ボナーシェフが、一皿一皿に解説を交えながらご紹介します。

また、当日はル・コルドン・ブルー主任教授、ベルナール・ギロダンシェフも会食に参加し、フランス食文化について、授業だけではご紹介できなかった興味深いお話も聞けることと思います。(この講座には日本語通訳がつきます)

<メニュー>

ホワイトアスパラガス マルデーズソースを添えて
ホタルイカのマリネ 新玉ネギのコンフィと真名鰹と一緒にニース風仕立て
グリーンピースのポタージュ サンジェルマン風
メバルのポワレ トマト風味の菜の花と オレンジの香る木の芽と共に
甘夏 お口直しのグラニテに仕上げ
仔牛ロース肉のロティ マティニョンの野菜とジャガイモのベニエを添えて
サヴァラン ホイチゴのブランデーをしみ込ませ、赤いフルーツのコンポートと共に

場所：御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京
「ブラッセリー・ル・コルドン・ブルー」にて(現地集合・解散)
東京都品川区北品川4-7-36 ホテルラフォーレ東京内1F

開講日程：2月23日(木)18時～20時(2時間)

受講料： 10,000円(税・サ料込)

詳しくはこちらをご覧ください

<http://209.217.127.144/coursesprograms.cfm>

代官山校の写真をクリックし、日本語表示、特別講座、シェフとレストラン探訪へとお進みください。

学校説明会・個別入学相談のご案内

春学期は新しく勉強を始める方が最も多い季節で、すでに多くの方が春学期の受講申込にいらっやっています。

春学期からの受講をお考えの方はお早めに学校説明会、個別入学相談にお越しください！

<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 2月25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 2月26日(日)11時より 菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験
神戸校 2月18日(土)17時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
2月25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！

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

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