

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。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 43

August 23, 2006

<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43号をお届けします。

厳しい残暑が続いていますが、皆様の夏休みはいかがでしたでしょうか？

今年の夏はこれまでにないくらいにお菓子作りがんばった子供たち10名による、第2回小学生パティシエ選手権の決勝大会が8月19日にル・コルドン・ブルー代官山校で開催されました。
みごと最優秀賞の栄冠を獲得したのは…？

さて、お盆が過ぎたら、これから秋に向かって、ル・コルドン・ブルーでもたくさんのイベントが開催されます。ぜひメルマガをご覧くださいね。

また、秋学期の本科受講申込期限（9月10日）が迫ってまいりました。講座によっては、すでにお席の余裕が大分少なくなってきておりますので、ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しください！

第43号のコンテンツです >>>>>

- 小学生パティシエ選手権 決勝大会が開催されました！
- 「3つの熟成ヨーロッパ！」のレシピコンテストが開催されます。
- 神戸校でイワセ・エスタ主催 シリル・ヴェニアシェフによる素材を生かしたフランス菓子のデモンストレーションが開催されます！
- フランス料理と栄養学 第1回のメニューが決まりました。
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 8月19日 第2回小学生パティシエ選手権 決勝大会が開催されました！

お盆が終わってから急に暑くなった先週8月19日（土）に、ル・コルドン・ブルー代官山校において「第2回小学生パティシエ選手権」が開催されました。

全国の小学生が、自分の夢をかなえるオリジナル・スイーツ作りに挑戦するこの選手権ですが、今年も北は北海道旭川市、南は沖縄県糸満市までの小学生から、自分の夢をテーマにしたすばらしいオリジナル作品627作品の応募をいただきました。

これらの応募作品より、入選50名が選ばれ、さらに上位10名が、8月19日、決勝大会会場のル・コルドン・ブルー代官山校でお菓子作りの腕を競いました。

入選者50名の作品とリストについては、こちらをご覧ください
→ <http://www.kids-sweets.jp/nyusho.html>

決勝大会では、審査員を務めた女子栄養大学学長の香川芳子さん、女優でありル・コルドン・ブルーの卒業生でもある水野真紀さん、「モンサンクレール」の辻口博啓シェフ、「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフ、「ノリエット」の永井紀之シェフ、ル・コルドン・ブルー菓子講座教授のパトリック・ルメルシェフ等の見守る中、この選手権のイメージキャラクターであるサンリオの「シュガーバニーズ」の応援をうけ、7歳から12歳までのちびっ子パティシエ10名が、すばらしい集中力でそれぞれの立派な作品を、自分の力だけで仕上げました。

そして…

審査の結果、上位3名が下記のとおりに決まりました！

- 第1位 篠原愛梨ちゃん（5年生）「ちょうちょの国」
- 第2位 神保朱理ちゃん（4年生）「やさしい気持ちが生まれるといいな！
ハートが入ったたまごを温める小鳥」
- 第3位 森 安珠ちゃん（5年生）「むかしむかし…」

昨年に引き続き、今年もオリジナリティー、クリエイティビティーあふれるすばらしい作品が完成しました。
大人もうなる創意工夫、アイデアが満載、審査員のトップパティシエたちがみんな目を輝かせて、「おもしろい！おもしろい！」と言っていたほどです。

「この夏休みは家族中が作っては食べ、作っては食べ、の繰り返しでした」、とおっしゃるご家庭も多く、お菓子作りを通じて、とても濃密な家族のコミュニケーションもはかれた、思い出に残るすばらしい夏休みになったことと思います。

どうかいつまでも夢を忘れずに、その豊かなクリエイティビティーを無限に伸ばして、ぜひこの中から、きっと未来のパティシエ、パティシエールが誕生することを心から祈っています！

なお、この決勝大会の様子は、後日、小学生パティシエ選手権のホームページで詳しくご報告いたします：

→ <http://www.kids-sweets.jp/>

■ 「3つの熟成ヨーロッパ！」のレシピコンテストが開催されます。

「3つの熟成ヨーロッパ!」って何?と思われる方も多いでしょう…

それは自然熟成によるヨーロッパ伝統の極上の美味である
「パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ」「パルマハム」「コンテ・チーズ」
のプロモーション・キャンペーンのことです。

ヨーロッパには伝統的製法に基づいて生産されるその土地固有の食品が多く存在し、
EU（欧州連合）は法律で定めた「GI（Geographical Indications：地理的表示）」制度によって、
「特定の出産地・生産方法に由来する食品の名称」の保護に努めています。

その中でも最も厳しい基準をクリアしている製品に与えられるラベルが
PDO（出産地呼称保護）。これら3製品はいずれもPDOに認定されています。

「3つの熟成ヨーロッパ!」についてはこちらをご覧ください

→ <http://www.3jukusei.jp/index.htm>

「3つの熟成ヨーロッパ!」は、ヨーロッパを代表する3つの長期熟成GI認定の食品の
美味しさ、高品質、そしてトレーサビリティに裏打ちされた安全性のアピールを行っています。

このプロモーションの一環として、このたび、このヨーロッパが世界に誇る
美味しい食材を使ったレシピコンテストを開催することとなりました。

また、このレシピコンテストの最終審査は、ル・コルドン・ブルー代官山校で
11月8日（水）に開催されることに決まりました。

コンテストの詳細については、こちらをご覧ください

→ <http://www.3jukusei.jp/recipe.html>

応募資格は、経験年数を問わず、料理人の方、それに準ずる方、及びプロを目指す方、
ですので、ル・コルドン・ブルーの本科生・卒業生ももちろん応募できます！
ぜひこの機会に、ル・コルドン・ブルーで磨いた腕を奮ってみませんか？

応募要綱、応募用紙は、「3つの熟成ヨーロッパ!」のホームページより
ダウンロードできます。

また、ル・コルドン・ブルー代官山校、神戸校の学校受付にもご用意してあります。

■ 神戸校でイワセ・エスタ主催 シリル・ヴェニアシェフによる
素材を生かしたフランス菓子のデモンストレーションが開催されます！

神戸校で大好評の、素材を生かしたフランス菓子のスペシャル・デモンストレーションの第3弾です。

毎回、ピックアップされた一つの菓子素材を、シェフによるオリジナルレシピでご紹介する
実演形式の特別講座です。

これまで、「ヴァローナのチョコレート」「コアントロー」とご案内してまいりましたが、
第3回目となる今回は、イタリアの高級スイーツブランドBABB I社のピスタチオペーストを取り上げます。

素材について詳しく知りたい、素材を生かしたお菓子が作りたい…。

そんな皆様のご要望に、神戸校菓子教授 シリル・ヴェニアがお応えいたします。

ピスタチオペーストの特徴を、シリルシェフのセンスで引き出した魅力あるレシピでお楽しみください。

日時 9月15日(金) 18時30分~20時30分

メニュー イタリア バビ社のピスタチオペーストを使ったアントルメ&アイスクリーム

講座時間 2時間 実演試食 受講料 5000円(税込)

お問合せ・お申込はC&Cエスタ館神戸店まで
TEL&FAX 078-681-0041 (営業時間 10時~19時)

詳しくはこちらから

→ <http://www.iwase-esta.co.jp>

<イタリア バビ社のピスタチオペースト>

厳選されたナッツが高いロースト技術と精製技術によってなめらかなペーストに生まれ変わりました。豊かな味と香り、美しく自然な発色は最高の品質の証しです。流動性の良いこれらのペーストは、ムース、クリーム、焼き菓子、そしてジェラート等の副材料としてはもちろん、トリュフ、プラリネショコラ等にも欠かすことのできない素材として活躍することでしょう。

■ フランス料理と栄養学 第1回のメニューが決まりました。

すでに多くの皆様に受講申し込んでいる「フランス料理と栄養学」の講座ですが、9月12日(火)開催の第1回のメニューが決まりましたので、ご案内いたします：

- ・ 豚の背肉のショウガのボワレ、ニンニクのクーリ、オニオンのキャラメリゼとフライ添え
- ・ エビとヤリイカのリゾット

日本人の炭水化物の摂取は、主にその主食である米からになりますが、その米をフランス料理でアレンジしてみます。また、体内でその炭水化物を燃焼させるには、ビタミンB1が大きな助けとなりますが、そのビタミンB1を最も多く含むのが最近注目の素材でもある豚肉です。そこにさらにニンニクや玉ねぎに多く含まれるアリシンが加わると、持続的に炭水化物を燃焼させることができます。

竹内先生のととてもわかりやすい栄養学の講義、そしてベルナルシェフの料理実演をお楽しみに！

●代官山校 「フランス料理と栄養学(全6回)」

管理栄養士の竹内富貴子先生による栄養学の講義と、ベルナル・ギロダンシェフによる料理の実演のコラボレーションで、フランス料理を栄養学的観点から探求する講座です。

昨年12月に総論的な「栄養学の基本」に関する講座が開催されましたが、こちらも多くの皆様より栄養学に関するのより本格的な講座の開講の要望をたくさんいただき、シリーズ化が決定しました。

NHKきょうの料理などでもご活躍、数多くの料理本も出版されている管理栄養士の竹内富貴子先生の栄養学に関する講義は、大変分かりやすく、興味深く、もっともっとテーマを絞って先生の栄養学のお話を聞きたい！と思われた参加者がたくさんいらっしゃいました。

そこで、この講座は全6回のシリーズで、毎回代表的な栄養素にテーマをしぼり、

それぞれの栄養素を講義でより詳しく探求し、続く料理の実演で講義の内容を具体的に検証します：

- 第1回 適正なエネルギーとその摂り方（炭水化物・たんぱく質・脂肪について）その1
- 第2回 適正なエネルギーとその摂り方（炭水化物・たんぱく質・脂肪について）その2
- 第3回 ビタミンとその働き（水溶性ビタミン・脂溶性ビタミン・抗酸化ビタミン）その1
- 第4回 ビタミンとその働き（水溶性ビタミン・脂溶性ビタミン・抗酸化ビタミン）その2
- 第5回 ミネラルとその働き
- 第6回 食物繊維・機能性成分とその働き

ちょっと食材の組み合わせや調理方法を工夫するだけで、ガンや生活習慣病などの病気も防いで、おいしく、健康的に食事を楽しむことができることを学びましょう！

第1回目 9月12日（火） 18：30～20：00 … 栄養学の講義 20：00～21：30 … 料理の実演
と試食
講座時間： 3時間 受講料： 8,000円（税込）

*奇数月（11月、1月、3月、5月、7月）に開講予定、1年間かけて栄養学について学びます。

講師：竹内富貴子氏

管理栄養士、ダイエット・クリエーター。カロニック・ダイエット・スタジオ主宰。
女子栄養短大、香川栄養学専門学校などで講師を務めるかたわら、テレビ、ラジオ、
新聞、雑誌で幅広く活躍、著書も多数。

空席残りわずかです、受講のお申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 学校説明会・個別入学相談のご案内

秋学期の本科受講申込期限は、9月10日（日）となっています。

講座によっては、すでにお席の余裕が大分少なくなってきておりますので、
ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しください！

<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	8月27日（日）	11時より	料理、または、菓子メニューを実演授業体験
	9月6日（水）	11時より	料理、または、菓子メニューを実演授業体験
神戸校	8月26日（土）	17時より	菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
	9月9日（土）	17時より	菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

<個別入学ガイダンス>

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「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております：

代官山校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時

神戸校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時

ホームページ、または、フリーダイヤル（0120-454840）にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、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「個別入学ガイダンス」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、個別入学ガイダンスの予約はこちらから
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/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 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

講座に関してのお問い合わせは、
代官山校 daikanyama@cordonbleu.edu
神戸校 kobe@cordonbleu.edu
までお願いいたします。

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©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