

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 63

May 2, 2007

<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63号をお届けします。

今日はまさにGWの連休の谷間。  
長いお休みを満喫中の方あり、一方で今日は普通にお仕事の方あり、  
GWこそが書き入れ時！という方もいらっしゃることでしょ…

いずれにしても、明日からの連休後半、良いお天気が続くといいですね！

さて、5月5日のこどもの日の「キッズ食育体験フェスティバル」が  
迫ってまいりました！  
当日は、たくさんのお子様とお会いできることを楽しみにしています！

第63号のコンテンツです >>>>>

- ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記
- 5月5日こどもの日「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます
- 第3回小学生パティシエ選手権が開催されます！
- 招待シェフ・フィリップ・ビゴ シェフのデモンストレーションのお知らせ
  - 代官山校・神戸校の春学期開講 特別講座のご案内
  - 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内
- 代官山校で夜間に学校説明会が開催されます —

- ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記

---

菓子基礎クラス4回目の授業。

タルト生地を扱うのも今日で3回目。

少しずつ難易度もアップして、今日は3時間の実習で、2台のタルトを仕上げる忙しい一日。

タルトはフランス菓子の中でも、基本中の基本。応用範囲が広いので、ご家庭でも季節折々の旬のフルーツを使って楽しめます。

ル・コルドン・ブルーのフランス菓子基礎クラスのカリキュラムの2回目から6回目までは、5回にわたってタルトを集中的に習得します。

「～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記」の続きはこちらからご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=475&sid=534&lang=3>

#### ■ 5月5日こどもの日「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます

---

今年のゴールデンウィークには、小学生パティシエ選手権のプレイベントとして、5月5日(土・祝)こどもの日に、ル・コルドン・ブルー代官山校と神戸校で、「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます。

子どもたちに身近なお菓づくりやパン作りのワークショップ、食材の味覚体験や野菜・果物のクイズなどを通して、楽しく食べ物や、食材への興味を引き出して「食」への関心を高めてもらう子どものための参加型食育イベントです。

おいしいお菓子をつくったり、考えたり、五感をフルに使って楽しめるイベントがたくさん！こどもの日の1日、親子でおやつや食事について考え、手作りのすばらしさや、「食」の新たな発見をしてみませんか。

#### ● 代官山校 予定プログラムはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=528&lang=3>

代官山校は入場自由、希望のプログラムには当日会場でお申込いただきます。申込方法についてはホームページをご覧ください。

#### ● 神戸校 予定プログラムはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=527&lang=3>

神戸校のプログラムは、完全予約制ですが、全てのプログラムがすでに満席となってしまいました。

また、当日のご来場にあたってのご注意を、ホームページにQ&Aとしてアップしましたので、ぜひ一読をいただければ幸いです。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=538&lang=3>

■ 集まれ、未来のパティシエたち！ お菓子で夢をかなえよう！

第3回小学生パティシエ選手権が開催されます！

… 応募締め切りは6月30日！

---

全国の小学生がお菓子づくりに挑戦する「小学生パティシエ選手権」の第3回大会が開催されます。

「こんなひとになりたい」「こんなことができたらいいな」  
そんな夢をかなえてくれるオリジナルのお菓子を大募集します。

主催は、小学生パティシエ選手権実行委員会。

もちろん4月からアニメにも登場したサンリオの『シュガーバニーズ』が子供たちを「きつとうまくいくよ！」と応援します。

ル・コルドン・ブルーもこの選手権に協賛、代官山校が決勝進出者10名による8月18日(土)の決勝大会の会場となります。

最優秀賞の方には副賞として、  
『フランス パティシエ体験の旅』が親子ペアで進呈されます。

日頃、ご家庭でお子さんとお菓子づくりを楽しんでいる皆様、  
また、お教室などで小学生にお菓子づくりを教えている皆様、  
ぜひ子供たちに、お菓子で「自分の夢」を描いてもらってください！

応募の締め切りは、2007年6月30日(土)です！

なお、5月5日こどもの日の「キッズ食育体験フェスティバル」は、  
この「小学生パティシエ選手権」のプレイベントとして開催されます。

当日は、昨年の「小学生パティシエ選手権」の決勝大会の様子を  
映像やパネルでご紹介していますので、ぜひご覧くださいね！

第2回の小学生パティシエ選手権の様様についてはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=396&lang=3>

応募の詳細は、小学生パティシエ選手権のホームページに掲載されています

→ <http://www.kids-sweets.jp>

この件に関してのお問い合わせは、  
小学生パティシエ選手権事務局 TEL 03-5548-6143 まで  
(月～金 10:00～18:00)

#### ■ 招待シェフフィリップ・ビゴ シェフのデモンストレーションのお知らせ

---

ル・コルドン・ブルー代官山校では、芦屋のブーランジェリー「ビゴの店」の  
フィリップ・ビゴ シェフをお迎えして、スペシャル・デモンストレーションを開催します！

メニューは、本物のフランスパンばかりの3品です：

- ・プティット・バゲット
- ・プチ・パンのアソート
- ・天然酵母のルヴァン種を使用したクロワッサン

日 程： 2007年6月1日(金)19時～21時30分

受講料： 10,000円(税込)

ビゴシェフは、日本ではじめて本格的なフランスパンを紹介し、  
日本のフランスパンづくりにおいては、「パンの神様」といわれる存在です。  
2003年には、日本におけるフランスパン普及の第一人者としての功績が称えられ、  
フランスのシラク大統領より、レジオン・ドヌール勲章を授与されました。

\*レジオン・ドヌール勲章…1802年にナポレオン・ボナパルトによって創設され、  
文化、科学、産業、商業などで卓越した功績を上げた人を表彰するフランス最高の勲章です。

フィリップ・ビゴシェフのプロフィール：

- 1965年 第6回東京国際見本市にてバゲットのデモンストレーションを行うため来日。  
ドンク三宮店に勤務し、その後、青山店、札幌店など、日本全国の店舗に赴任。
- 1972年 ドンク芦屋店を譲り受け、「ビゴの店」をオープン。
- 1980年 ドンクとビゴの共同出資により、(株)「ドゥース・フランス」を設立。
- 1984年 銀座プランタンに、「ドゥースフランス」をオープン。
- 2003年 フランスのシラク大統領よりレジオン・ドヌール勲章を授与される。

「パンに対して決して妥協を許さず、添加物は一切使わない。パンは命の糧だから」  
という、パン哲学をもつシェフのデモンストレーションを是非この機会にご覧ください。

たくさんの皆様のご参加をお待ちしております！

お申込はこちらから

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

ル・コルドン・ブルーでは、今後も定期的にフランス、日本、世界で活躍する様々な分野の一流シェフ、パティシエを迎えての招待スペシャル・デモンストレーションを企画しております。

随時メルマガにてお知らせいたしますので、お楽しみに！

#### ■ 代官山校・神戸校の春学期開講 特別講座のご案内

代官山校・神戸校の春学期開講の特別講座に、すでにたくさんの方に受講申込をいただいておりますが、ル・コルドン・ブルー通信に掲載されている入門講座以外にも、多数の特別講座が開講されています。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

#### ● フランス料理と栄養学 第5回「ミネラルとその働き」のメニューが決まりました！

いつものように、管理栄養士の竹内富貴子先生に、『鉄・カルシウムの効果的な摂り方』を中心に話をいただき、その後、横山シェフによる料理のデモンストレーションをご覧くださいませ：

- ・鶏レバーのプディング、春の温野菜添え、軽いニンニクのクーリとトマトソース
- ・メカジキとタプナードのミルフィーユ仕立て パルメザン風味、ツルムラサキと生ハムのブレゼ 赤ピーマンソース

開講日程：5月22日（火） 18時30分～21時30分

講座時間：3時間 受講料： 8,000円(税込)

#### ● 新規開講！ フランス料理講座「フランコ・ジャポネ」

日本の食材を使ってフランス料理を作ってみませんか？

本格的なフランス料理は、食材が手に入りにくいし、何となく敷居が高いと感じられている方も多いのでは？

この講座では、簡単に手に入る日本の食材を使って、もっとカジュアルな、フランス料理がより身近になるメニューを学びます。

今回のテーマは「魚介類」。魚介類がメインのメニューを3日間実習します。

- ・1回目「鯛のパピヨット仕立て ショウガの香り、サツマイモのフリットを添えて」
- ・2回目「白インゲン豆と枝豆のクリーム、帆立貝とエビのポワレ エビのジュで」

・3回目「酒粕風味の鱈、ヤマイモのガレットを添えて」

開講日程： 6月2日、9日、16日 各土曜日、各日10時～13時

講座時間： 各日3時間 受講料： 30,000円(材料費、税込)

● 新規開講！ スペシャル・デモンストレーション「シェフこだわりの料理」セドリック・マトンシェフ

セドリックシェフとっておきのメニューです：

マンゴーを使った、料理1品、デザート1品をご紹介します。

甘くまろやかなマンゴーが料理と菓子それぞれにどのように生かされるのか、お楽しみに！

・フォワグラのテリーヌと豚背肉のラケ マンゴーとスパイス風味

・ル・パルマンゴ

開講日程：6月8日(金) 19時～21時30分

講座時間：2時間30分 受講料： 6,300円(税込)

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

お申込はこちらから

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

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

お仕事帰りの方でも参加できる、夜間の学校説明会が代官山校で開催されます！

5月17日(木)・25日(金)・6月2日(土)いずれも18時30分からです。

・5月17日(木)は、「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験つき、さらに、この日限りのシェフからのサプライズがあります。

・5月25日(金)と6月2日(土)は、フランスパン講座の受講をご検討中の皆様に、フランスパンの制作工程をご説明するパンのデモンストレーション付きの学校説明会です。

これまでの学校説明会は、料理・菓子が中心でしたが、今回はパンの講座に特化した学校説明会ですので、ル・コルドン・ブルーのフランスパン講座がどのように進むかを体験していただくことができます。

もちろん、焼きたてのパンのすばらしい香りとともに、ご試食もいただけます。

なお、学校に関しての説明内容は「クレープ・オーモニエール」と共通ですので、

複数回を併せてのご予約はご遠慮ください。

#### <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 5月17日(木)18時30分より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験  
5月20日(日)15時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験  
5月25日(金)18時30分より フランスパンの実演授業体験  
神戸校 5月 6日(日)14時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験  
5月13日(日)16時より 料理「グジェール」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 随時 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!

