

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 64

May 9, 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64号をお届けします。

GWはいかがお過ごしでしたか？

長期のお休みをとられていた方には、今週はお仕事に戻るのが  
ちょっとつらい毎日かもしれませんね…

ル・コルドン・ブルーでは、5月5日のこどもの日に、初の試みとして、  
「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されました。

当日は素晴らしいお天気にも恵まれ、代官山校、神戸校に、  
たくさんのちびっ子たちにご来場いただき、シェフとともに、  
料理・菓子・パンの色々な体験を楽しんでいただきました。

たくさんの皆様のご参加ありがとうございました！

さて、GWがあけると同時に、早割の申込期限が迫ってまいりました！  
夏学期の早割の申込期限は、5月13日(日)です！お忘れにならないでくださいね！

第64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
- パトリックシェフが「味楽る！ミミカ」に登場します！

- 5月5日こどもの日「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されました
- 第3回小学生パティシエ選手権が開催されます！
- 「ミセスのお菓子コンクール」ミセスの5月号に結果レポートが掲載されました
- 「母の日」は、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップで！
- 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
- 夏学期の『早割』の受講申込期限は5月13日です！
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内
  - ー 代官山校で夜間に学校説明会が開催されますー

### ■ ～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

---

今回の日記は授業を離れて、日下さんのご家庭での自習ぶりをレポート。

前回のメルマガで、タルトは応用範囲が広いとお話しましたが、早速、お子さんの大好きな苺でタルト作りに挑戦した日下さんです。

お菓子作りに限らず、お料理もパンも、何度も作って、体で覚えることが大切。

今度の日曜日、「母の日」にはどんなお菓子ができるのでしょうか…？

「～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=539&lang=3>

### ■ パトリックシェフが「味楽る！ミミカ」に登場します！

---

小さなお子さんのいるご家庭ならきっとご覧になっていることでしょう…  
NHK教育テレビで月～金曜日 午後 5:40～5:50に放送されている  
「味楽る！ミミカ」に代官山校のパトリックシェフが登場します。

「味楽る！ミミカ」は、子どもたちに料理や食についての興味や関心を持ってもらうための子ども向け食育&料理番組です。

詳しくはこちらから

→ <http://www.nhk.or.jp/kids/program/mimika.html>

ル・コルドン・ブルー代官山校を訪れたミミカとタマに、パトリックシェフがお砂糖がキャラメルになる様子、そしてお砂糖から生まれる色々なあめ細工をお見せします。

放送は、本日5月9日(水)の午後 5:40~5:50、見逃してしまった方には、5月16日(水)の同じ時間に再放送があります。

ミミカとタマにお話をするパトリックシェフの楽しい様子はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&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」が開催されました

---

冒頭にもありましたとおり、GWのこどもの日に、ル・コルドン・ブルー代官山校・神戸校で、小学生パティシエ選手権のプレイベントとして、初の試みの「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されました。

代官山校に約600名、神戸校に約130名の子供たちが集まり、シェフの企画した色々な体験プログラムに参加していただきました。

元気いっぱいの子供たちが、きらきらと目を輝かせて、シェフのお話に耳を傾け、「食べるときには、五感すべてを使って味を感じる」ことを学びました。

また、体験プログラムでは、短い時間ではありましたが、パンの生地を成形してみたり、自分の好きなようにピザにデコレーションしてみたり、自分の手を動かして食べ物を作る楽しさを実感しました。

代官山校で、約600名の子供たちが参加して作り上げた「ノアの箱舟」の写真をホームページにアップしてあります、また、代官山校・神戸校のフェスティバルの様子もぜひご覧になってみてください！

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=480&lang=3>

ル・コルドン・ブルーでは、子供時期から本物の味を知ることが大切であるという認識から、これからも食育にも取り組んでまいります。

詳しくはこちらをご覧ください：

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=541&lang=3>

今回の開催は、何分初めてであったため、また、代官山校については、予想をはるかに上回る多くの皆様にご来場をいただいたため、至らない点多々あったかと思えます。この場を借りてお詫び申し上げますとともに、「キッズ食育体験フェスティバル」に関してのご意見、ご感想などがありましたら、ぜひお知らせください。

■ 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！

---

こどもの日の「キッズ食育体験フェスティバル」で、昨年の第2回小学生パティシエ選手権の決勝大会の映像やパネルをご覧になった方も多いかと思いますが…

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「きっとうまくいくよ！」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！

第2回の小学生パティシエ選手権の模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)

---

■「ミセスのお菓子コンクール」ミセスの5月号に結果レポートが掲載されました

去る2月12日に、ル・コルドン・ブルー代官山校において、第4回『ミセスのお菓子コンクール』が開催されました。

「大切な人に贈りたいお菓子」をテーマに行われるこのコンクール、今年には本格的なお菓子作りを目指す上級者のための「アントルメ部門」と家族のための日常的なオリジナルなお菓子を作る「毎日のこどものおやつ部門」の2部門で開催。

全国から160通あまりの応募があり、最終審査会の結果、下記のように受賞者が決まりました：

<アントルメ部門>

最優秀賞 大朝純子さん <マロンとオレンジのシブーストキャラメル>  
優秀賞 藻垣俊明さん <くりとはちみつ>  
佳作 松本亜沙子さん <coffret a bijoux>  
吉田真紀さん <エール>

<毎日のこどものおやつ部門>

最優秀賞 塚田 綾さん <干しいたけとチーズの大満足マフィン>  
優秀賞 宮崎洋子さん <パンプキンチーズクリームタルト>  
佳作 山田朋子さん <やさいのきもち>  
萩原なな子さん <すきすき人参とまめまめケーキ>

いずれのお菓子も、大切な人への様々な思いが込められた、素晴らしい作品ばかりでした。

ミセスのお菓子コンクール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=397&lang=3>

ミセス5月号の記事はホームページの<メディア>セクションの<メディア掲載>にアップされていますので、

ぜひご覧になってみてくださいね。メディアセクションへはこちらから

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

■「母の日」は、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップで！

---

5月13日「母の日」はもうすぐ！感謝の気持ちをこめて、お母様にとっておきの素敵なプレゼントはいかがでしょうか？

ル・コルドン・ブルー・ウェブショップには母の日のおすすめ商品がラインナップされています。ル・コルドン・ブルーの白いエプロン(¥3,675)やネオプレンオープンミット(¥3,990)など、凛としたデザインに、優れた機能性が備わった商品ばかりです。

クッキングブックも豊富です。

いつまでも素敵なお母様へのプレゼントはぜひル・コルドン・ブルーで！

詳しくは

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

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

#### ■ 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：

- ・プチット・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。

たくさんの方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：

- ・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
- ・メカジキとタブ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)

- 5月開講の料理入門講座  
「スズキのパヴェとブランダード、ジャガイモのラヴィオリ仕立てタブナード風味」  
にまだ若干の空席があります。今すぐお申込できます！

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

- 5月開講の料理入門講座  
「牛肉のローストのマリナード、プロヴァンス風」「タラのロースト、バスク風」  
にまだ若干の空席があります。今すぐお申込できます！

お申込はこちらから

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

■ 夏学期の『早割』の受講申込期限は5月13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。

夏学期の『早割』の申込期限は5月13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、便利な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。

→ <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つ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、学校に関する説明内容は「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 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13日(日)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
5月26日(土)16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 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！

◇◆◇◆◇◆◇ 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](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)

