

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 65

May 16, 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65号をお届けします。

日が長くなり、まだ梅雨前のからっとした天気が続き、  
まさに薫風という言葉がふさわしい気持ちの良い季節ですね！

さて、今週は、～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は、  
GWで授業がなかったため、一週間お休みです。

でも今週もたくさんの魅力的な新規開講の特別講座のニュースがたくさん！  
どうぞお見逃しなく！

第65号のコンテンツです >>>>>

- Au Revoir et Merci, Chef Cedric !  
さよなら、そして、ありがとう、セドリック・シェフ！
- 招待シェフ・グレゴリー・コレ シェフのデモンストレーションのお知らせ
- TOFRO(トフロ)の松田敏夫氏に学ぶ「フロマージュ講座」～シェーブルチーズ～ 開講！
  - 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－

■ Au Revoir et Merci, Chef Cedric !  
さよなら、そして、ありがとう、セドリック・シェフ！

---

2003年12月に来日、3年半にわたって、代官山校でフランス料理講座の主に初級コースの教鞭を執ってきたセドリック・マトンシェフが、6月中旬に新しくタイに開校するル・コルドン・ブルー・タイ校に転任することとなりました。

したがって、大変急ではありますが、6月8日に開催される「シェフこだわりの料理」のスペシャル・デモンストレーションが、本科の講座以外ではセドリックシェフによるSAYONARAデモンストレーションとなってしまいます。

メニューは、セドリックシェフとおきのマンゴーを使った料理1品、デザート1品です。  
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）

セドリックシェフのル・コルドン・ブルー代官山校での3年半に深く感謝するとともに、新天地であるル・コルドン・ブルー・タイ校での次なるチャレンジに大いに期待しましょう！

お申込はこちらから  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 招待シェフ・グレゴリー・コレ シェフのデモンストレーションのお知らせ

---

ル・コルドン・ブルー神戸校では、神戸で活躍する、経験豊かなフランス人パティシエ、グレゴリー・コレ 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。

初夏にぴったりフルーツを使ったアントルメを2種類ご紹介いただきます：

- ・アントルメ・オ・フリユイ  
アーモンド入りジョCOND生地ライチとライムのシロップをたっぷり染み込ませ、パッション・フルーツとイチゴのクレームで美しく仕上げます。  
初夏にぴったりのさわやかなアントルメをお楽しみください。
- ・アントルメ・ショコラ  
アーモンド入りビスキュイ、ブラックチョコレートのムース、エキゾチック・フルーツのキャラメルで構成されるアントルメ。

甘さを押さえた大人の味のムースにエクゾチック・フルーツ入りの  
キャラメルが味に深みを出しています。  
デコールはチョコレート、ココナッツとアーモンドのクロッカンで仕上げます。

日 程: 2007年6月11日(月)18時30分～20時30分  
場 所: ル・コルドン・ブルー神戸校  
受講料: 6,000円(税込)

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！

#### ■ TOFRO(トフロ)の松田敏夫氏に学ぶ「フロマージュ講座」～シェーブルチーズ～ 開講！

---

チーズは、フランスの食文化を語る上では欠かせない存在です。

今回代官山校では、岡山県倉敷市で「フェルミエチーズ」にこだわり、フランスから直輸入、  
自家熟成し販売している「TOFRO(トフロ)」の松田敏夫氏を招き、「フロマージュ講座」  
を開催します。

その中でも特に松田氏がお勧めする「シェーブル(山羊乳)チーズ」について詳しく学びます。

「フェルミエ(農家製)チーズ」とは、工場大量生産のチーズが大半を占めるようになった現在、  
農家で昔ながらの伝統を守りつつ、一つ一つ丹念に作られた手作りチーズのことをいいます。  
材料となる乳は、それぞれの農家が大切に育てている牛や山羊、羊のものを使っており、  
大量生産では出てこない繊細で深い味わいが特徴です。

#### <講義内容>

- ・乳
- ・チーズの製法
- ・チーズの種類
- ・チーズの形と大きさ
- ・盛り合わせチーズの構成
- ・切り分け方

シェーブルチーズ数種をパン、グラスワインと共にご試食いただきます。

「これらのチーズを手にとると、誰でもフランスの力強い大地の香りを感じ取ることができるでしょう。チーズ通の方から、チーズは嫌いという方々にも、ぜひ一度ご賞味いただきたく思っております。チーズに対する皆様のお考えがきっと一変することでしょう。」と松田氏が絶賛するいうフェルミエチーズ。

ぜひこの機会にチーズの知識を深めてみませんか？

日 時：6月16日(土) 14:30～17:00

場 所：ル・コルドン・ブルー代官山校

受講料：6,000円(税込)

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから

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

#### ■ 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)

#### ● 新講座開講！ 料理アトリエ講座 テーマ：「フィンガーフード」

グラス片手にちょこっとつまんで食べられるフィンガーフード。  
お客様を招いてのホームパーティーにぴったりのメニューです。

メニュー(5品)

- ・オレンジとクミン、チョリソーソーセージのコンポジション
- ・ホタテ貝のブーシェ ヴァニラ風味
- ・豚背肉のミニプロシエット スパイス風味のラケ
- ・カボチャのクレムー、ノワゼットのチュイル添え
- ・カニのフレッシュール ヴェリーヌ仕立て

開講日程:6月20日(水) 10時~17時 講座時間:6時間  
受講料: 25,000円(税込)

受講資格:特にありません、どなたでも参加できます

● 新講座開講! 菓子アトリエ講座 テーマ:「ヴェリーヌ」と「季節のフルーツのテリーヌ」

「ヴェリーヌ」とは、最近流行している、透明なグラスなどの容器に入れたデザートのこと。  
さまざまなムースやジュレを、ゼラチンなどをあまり使用せず、やわらかい食感に仕上げます。

メニュー(4種)

- ・パンナコッタ 柑橘類のジュレ
- ・マンゴーのムース、マンゴーのコンポート、ココナッツのムース、ココナッツのチュイル
- ・パリジコのムース、メロンの果肉入りジュレ、パレ・エピス
- ・ミルクチョコレートガナッシュ、パッションフルーツとバナナのムース、シガレット

「季節のフルーツのテリーヌ」は、マンゴー、モモ、オレンジ、シャンパーニュのジュレを  
テリーヌ仕立てにします。デコレーションやプレゼンテーションも学びます。

開講日程:6月19日(火) 10時~17時 講座時間:6時間  
受講料: 25,000円(税込)

受講資格: ル・コルドン・ブルー菓子講座中級コース以上(現在の受講生を含む)  
2人ずつペアになり作業していただきます。

● 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>

## ■ 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  
6月 2日(土)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！

◇◆◇◆◇◆◇ 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)

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。  
お急ぎの場合にはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

アドレス変更・配信中止のご連絡は [webmaster@lcbtokyo.com](mailto: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、よろしくお願い申し上げます。

\*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。



copyrightc2007 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