

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 66

May 23, 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66号をお届けします。

アスパラガスが店頭に並び始め、早くも初夏を感じさせています。
これからおいしい夏野菜もたくさん登場して、お料理も楽しくなりますね。

さて、ル・コルドン・ブルー代官山校では、夏学期開講の特別講座を
一部先行してご紹介します。詳しくは… このあとを読んでくださいね！

第66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
- 代官山校の夏学期の新規開講講座のご案内
- 代官山校の夏学期の特別講座の新日程がアップしました！
- 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！
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内
一代官山校で夜間にパンの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

いよいよタルトの生地の勉強も最終回をむかえます。

失敗は成功のもと、ル・コルドン・ブルーの授業は完全個人実習制なので、自分の失敗がそのまま作品に反映されます。

もちろんすべてがうまく行けばそれに越したことはありませんが、たくさん失敗することによって学ぶべきことが着実に身につきます。

日下さんのタルト最終回は…？ きっとこれまでの失敗がすばらしい成功に導いてくれることでしょう！

「～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>

■ 代官山校の夏学期の新規開講講座のご案内

代官山校の春学期開講のフランス菓子・パンの入門講座は、すでにすべての日程が満席となっていましたので、夏学期の新規開講の講座より、7月分の日程を先行してご案内することとなりました：

● フランス菓子入門講座「アプリコットとピスタチオのタルト」

ピスタチオ風味のアーモンドクリームとシロップ漬けアプリコットをふんだんに敷き詰めた、見た目にもみずみずしいタルトです。
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。
サクッ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： 7月4日(水)、7日(土)、11日(水)、26日(木)各日14時～17時
講座時間： 3時間 受講料：10,500円(材料費・税込)

● フランスパン入門講座「ヴィエノワズリー」

バターを減らし軽めに仕上げたブリオッシュ生地に、レーズンを混ぜ込んだ「ブリオッシュ・レジェール・オ・レザン」。

オーストリアで生まれたウィーン風バゲット生地に、チョコレートチップを混ぜた「バゲット・ヴィエノワズ・オ・ペピット・ド・ショコラ」。

クロワッサン生地でショーンソンの形に成形しフランボワーズジャムを入れた「トリヤングル・ア・ラ・フランボワーズ」の3品を学んでいただきます。

開講日程： 7月24日(火)各日10時～17時
講座時間： 6時間(休憩約1時間) 受講料：20,000円(材料費・税込)

■ 代官山校の夏学期の特別講座の新日程がアップしました！

◆ フランス料理・菓子「基本の基本講座」

ル・コルドン・ブルーの本科の授業がどのような流れで進んで行くか、入学をご検討中の方は、ぜひこの3日間で料理・菓子の「基本の基本」を学ぶ実習を体験してみませんか？

「基本の基本講座」は気軽に楽しみながら本格的なフランス料理・菓子実習を体験できる講座です。3日間のプログラムは、第1回目から第3回目にかけて徐々に難易度が上がるように構成され、各回で学ぶ基本テクニックに関して、詳しい説明が行われます。

また、シェフが本科カリキュラムについても紹介をしながら授業を進めてゆきます。

なお、この講座を受講の方には、本科新規お申込みの際に特典をご用意しております。

◇フランス料理「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ムール貝とアサリのサフラン風味のスープ、クルトンを添えて」
- ・2回目「豚のポピエット セージ風味、野菜のティアン」
- ・3回目「アンコウとポロネギのブランケット、トマトとオリーブのピサラディエール」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：7/28(土)、8/4(土)、8/25(土) 各日10時～13時

講座時間：3時間 受講料：45,000円(材料費・税込)

◇フランス菓子「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ピュイ・ダムール」
- ・2回目「ピスタチオ風味の洋なしとグレープフルーツのタルト」
- ・3回目「マロニエ」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：8/21(火)、8/28(火)、9/4(火) 各日14時～17時

講座時間：3時間 受講料：35,000円(材料費・税込)

◆ WORKSHOP (ワークショップ)

ル・コルドン・ブルーの料理・菓子講座、本科基礎コース修了程度の技術をお持ちの方対象の、技術向上のためのワークショップです。

料理・菓子ともに材料・調理品等のお持ち帰りはございません。

◇料理 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間:2時間30分

・「家禽類ローストの下処理」6月30日(土)10時30分～13時

・「魚の下処理とおろし方」6月30日(土)14時30分～17時

・「温製・冷製ソースの乳化方法」7月 7日(土)14時30分～17時

◇菓子 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間:2時間30分

・「ポシャーージュ(絞りの練習)」

6月27日(水)14時30分～17時、6月28日(木)10時30分～13時

・「パレットの使い方、グラサージュなど」

6月30日(土)10時30分～13時、7月 5日(木)14時30分～17時

■ 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って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生地にはライチとライムのシロップをたっぷりと染み込ませ、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キゾチック・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クカンで仕上げます。

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！

■ 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>

■ 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25日(金)・6月2日(土)いずれも18時30分からです。

・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25日(金)18時30分より フランスパンの実演授業体験
6月 2日(土)18時30分より フランスパンの実演授業体験
6月 9日(土)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

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

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。

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

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