

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 68

June 6, 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68号をお届けします。

6月に入りました。通勤途上で見る学生さんたちの制服もすっかり衣替え。
梅雨入りがちょっと遅れているようですが、季節はもう春から夏に
移り変わろうとしています。

4月、この春学期に新しいユニフォームに袖を通した生徒たちも、
早いもので基礎コースがもう終盤、6月に入るとすぐに、修了試験の時期
をむかえます。

落ち着いて、この3ヶ月で習得した技術をしっかり磨いて修了試験に
臨んで欲しいですね…。

さて、ル・コルドン・ブルーの夏学期の本科の受講申込締切は、
今度の日曜日、6月10日です！

この夏学期からお料理やお菓子、パンの勉強を始めようと思っていられる方は、
お早めに受講申込を！
お仕事などで忙しい方は、便利なオンライン受講申込をご利用ください。

第68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
- 「デドゥー」のリュック・ドゥマンジュ氏に学ぶ「オリーブ & オリーブオイル講座」

- 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ ～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

今週は、先週から始まった「バテュ生地」の2回目。
引き続き、卵の立て方を学びます。

そして、来週から始まる「フィユテ生地(折込パイ生地)」の準備も！
次々と新しいフランス菓子の基本生地が登場します。

さて、旅の醍醐味の一つは、異国の地のおいしいものを発見すること。
今回は日下さんが旅先で出会ったおいしいお菓子体験もつづられています。

「～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>

■ 新講座開講！

「デドゥー」のリュック・ドウマンジュ氏に学ぶ「オリーブ&オリーブオイル講座」

オリーブには、たくさんの品種があり、栽培されている国・地域の気候や土壌により、
味・特徴が異なります。オリーブオイルの風味も様々です。

今回、代官山校では、フランス、特に南仏の食材を中心に、希少性の高いこだわりの
商品を輸入・販売している「デドゥー」のリュック・ドウマンジュ氏を招き、
「オリーブ&オリーブオイル講座」を開催します。

<講義内容>

◇オリーブ 地中海(フランス・ギリシャ・スペイン・モロッコ)のオリーブ8品種・11種類
・試食とお召し上がり方
・料理法など

◇オリーブオイル 南フランスの5種類のオリーブオイル
・品種の説明
・オイルの製造工程
・テイステイング
・料理法など

オリーブのご試食、オリーブオイルのテイスティングをしていただけます。

<リュック・ドゥマンジュ氏のご紹介>

1960年 南フランス モンペリエ出身。
16歳より、ワイン、農業の専門教育を受け、ペリゴール大学で農業と農産物の専門技術を習得。
パリのシャルキュトリー「ノブレ」で修行。
1986年 北海道の「シャロレー牧場」でのフランス伝統のハム、ソーセージの技術指導のため来日。
その後、東京の大手輸入商社で技術指導にあたる。
1996年「デドゥー」社の設立に参加、取締役役に就任。フランスより食材の輸入販売をするかたわら、フランス食材を普及するため、日本各地で講習会やデモンストレーションを実施し、好評を博している。

夏はお料理にオリーブオイルを使う機会も多い季節、
ぜひこの機会にオリーブとオリーブオイルの知識を深めてみませんか？

日 時：7月21日(土) 14:30～17:00
場 所：ル・コルドン・ブルー代官山校
受講料：5,000円(税込)

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申込いただけます：

- ・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」
- ・フランス料理・菓子「基本の基本講座」
- ・料理・菓子 ワークショップ
- ・フランス菓子入門講座「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 タプナード風味」
- ・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」
- ・フランスパン入門講座「ヴィエノワズリー」

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

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

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)」の松田敏夫氏をお招きして開催されるシェーブル(山羊乳)チーズのフロマージュ講座。

当日ご試食いただけるシェーブルチーズが決まりましたのでご案内します:

- ・サント・モール・ドゥ・トゥーレンヌ - 3段階の熟成の違いをお楽しみいただきます
- ・クール・シェーブル・サンドレ - キュートなハート型のチーズ
- ・トリュフ・ド・ヴァランソル - 松田氏絶賛のシェーブルです
- ・バノン・ア・ラ・ファイユ - 栗の木の葉で包まれたチーズ

開催日時:6月16日(土)14:30~17:00

講座時間:2時間30分 受講料:6,000円(税込)

● フランス料理と栄養学

管理栄養士の竹内富貴子先生による栄養学の講義とのコラボレーションで大変ご好評をいただいております「フランス料理と栄養学」の講座が、いよいよ最終回を迎えます!

多方面でご活躍中の竹内先生の講義は、専門的な知識がない方にでも分かりやすく、楽しんでいただけてとても魅力的です。

食材の組み合わせや調理法のちょっとした工夫を学んで、明日からの健康的でさらに豊かな食生活へとお役立ていただけます!

ぜひこのラストチャンスに参加されてみませんか?

第6回 テーマ: 食物繊維・機能性成分とその働き

開講日時:7月25日(水)18:30~21:30

講座時間:3時間 受講料:8,000円(税込)

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申込いただけます:

- ・フランス料理入門講座「タラのロースト、バスク風」
- ・フランス菓子入門講座「ドーム・シトロン・フランボワーズ」

・フランスパン入門講座「バゲット、オリーブ入りフガス、パン・オ・レザン」

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

→ <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

夏学期の受講申込の締切日、6月10日(日)が近づいてまいりました。

代官山校、神戸校とも、直前の6月9日(土)に学校説明会が予定されています。

まだ、学校説明会や個別入学ガイダンスにお越しでなく、夏学期からお料理やお菓子、パンの勉強を始めようと思っていられる方は、ぜひ6月9日(土)の学校説明会にご参加ください。

また、お仕事などで忙しい方、遠方にお住まいの方は、個別入学ガイダンスを随時開催しておりますので、どうぞご遠慮なく、ご都合の良いお時間をご相談ください。

<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 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 6月 9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17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

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