

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 69

June 13, 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69号をお届けします。

今年の梅雨入りは例年よりちょっと遅れ気味でしょうか？
まだ気持ち良くお洗濯できる日が続いていましたが、
いよいよ明日くらいから雨が降り出しそうですね…

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、
6月10日でしたが、空席のある講座に関してはまだお申込ができます。

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っしゃる方は、
どうぞご遠慮なくフリーダイヤルでお問合せください。

まだ間に合います！

第69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
- 第3回小学生パティシエ選手権が開催されます！
- 「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

今週から本格的に「フィユテ生地(折込パイ生地)」を学びます。

ミルフィユに代表される、あのサクサクとした食感の、何層にも重なった繊細な生地です。

デトランプ(粉と水を混ぜた生地)にバターを包み込んで、折り込む作業を繰り返しながら層にして行くのですが、さて何層になるか数えたことはありますか？

実演授業では、このごろ日本でも大分浸透してきた「ガレット・デ・ロワ」も学びます。フランス菓子の中には宗教的な祭りと結びついたお菓子がたくさんありますが、新年のエピファニー(公現祭)のときにいただくこの「ガレット・デ・ロワ」は、その楽しい食べ方でも有名です。

ぜひ日下さんの日記をご覧になってみてくださいね！

「～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=557&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！

すでに朝日新聞や朝日小学生新聞で広告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「きょうまくいくよ！」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」を描いてもらってみてください！

6月も半ばとなりましたが、応募の締め切りは、2007年6月30日(土)です！

すでに大会事務局には少しずつ、全国のちびっ子から力の入った作品が
届き始めているようですよ！

また、GWの5月5日に開催された「キッズ食育体験フェスティバル」の
様子が、小学生パティシエ選手権のオフィシャルサイトにレポートされています。
ぜひご覧になってみてくださいね！

→ 代官山校 <http://www.kids-sweets.jp/pre-d.html>

→ 神戸校 <http://www.kids-sweets.jp/pre-k.html>

小学生パティシエ選手権のオフィシャルサイトはこちらから

→ <http://www.kids-sweets.jp/>

■ 新講座開講！

「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」

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・ドゥマンジュ氏を招き、
「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
- ・テイスティング
- ・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：

- ・フランス菓子「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「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>

- 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
- ・バリジコのムース、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。

● 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~

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・フィユ - 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>

■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申しいただけます：

- ・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

夏学期の本科の受講申込締切は6月10日でしたが、
空席のある講座に関してはまだお申込ができます。

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、
どうぞご遠慮なくフリーダイヤルでお問合せください。

個別入学ガイダンスは随時開催しておりますので、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 7月16日(月・祝)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

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

