

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 71

June 27, 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71号をお届けします。

いつもなら、雨に濡れた紫陽花がしっとりと美しい季節なのに、  
どうも今年は紫陽花の花も乾いて心なしか元気もなさそうです…

今週末で6月も終わり… ということは、早いもので、2007年も  
もう折り返し地点ですね。月日が経つ早さにちょっとびっくりしてしまいます。

さて、今週の「～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」ですが、  
こちら6ヶ月の基礎クラスのちょうど折り返し地点で先週は授業がありませんでした。  
また、来週のメルマガをお楽しみに！

第71号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校の修了式が恵比寿のウェスティンホテル東京で盛大に開催されました！
- 神戸校に一日サロン・ド・テがオープンします！
- ル・コルドン・ブルー通信2007夏号が発行されました。
- 第3回小学生パティシエ選手権第の応募締め切りが迫ってまいりました！
- ル・コルドン・ブルー サマーギフトフェアのお知らせ
- ピエール・ドゥ フレンチカントリーSALE のお知らせ
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

## ■ 代官山校の修了式が恵比寿のウェスティンホテル東京で盛大に開催されました！

---

先週の6月22日(金)19時より、代官山校の冬・春学期の修了式が、恵比寿のウェスティンホテル東京、ギャラクシーの間で開催されました。

ル・コルドン・ブルー代官山校では、1991年の開校以来、修了式はいつも学校で行ってまいりましたが、今回は初の試みで、学校を離れ、ホテルでの開催となりました。

今回より、修了式会場を学校よりさらに広いホテルの会場に移すことにより、卒業生の晴れ姿を、在学中に支えてくださった、ご家族の皆様、ご友人の皆様にもたくさんご来場いただき、ご覧いただくことができるようになりました。

すでに同窓生の皆様のお手元にはご案内が届き始めていることかと思いますが、この修了式では、冒頭に、長らくル・コルドン・ブルー同窓会日本支部の会長を務められてきた伴野 愛様が退任されることとなり、ル・コルドン・ブルー日本校の代表であるシャルル・コアントロより、これまでの同窓会の発展へのご尽力に感謝申し上げるとともに、新会長となられる村上開新堂 六代目の山本馨里様のご紹介もさせていただきました。

その後、各コースの修了書(サーティフィカ)の授与から始まり、上級コースまで修了された料理ディプロム取得者15名、菓子ディプロム取得者24名には銀のメダルがシェフより授与され、最後に荣誉あるグラン・ディプロム取得者4名には金のメダルとトック帽がシェフより授与され、式が最高潮に達したところで、代官山校主任教授のオリヴィエ・オドスシェフの乾杯で、楽しいビュッフェ・パーティへと進んでいきました。

シェフやクラスの仲間たちと写真を撮りあったり、支えてくれた家族たちにメダルや修了証を見せたり、卒業生の皆様にはとても楽しく和やかなひとときをお過ごしいただくことができました。

代官山校の修了式の詳しい様子はこちらから

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

## ■ 神戸校に一日サロン・ド・テがオープンします！

---

メニュー作りからサービスまで、同窓生の有志が神戸校の教授陣のサポートで行う、手作りのサロンです。

当日は、ル・コルドン・ブルーの商品とともに、同窓生が製作した焼き菓子を販売するショップもオープンします。

日程： 9月23日(日・祝) 営業時間:11時～17時(予定)

会場： ル・コルドン・ブルー神戸校

ただ今、このサロンに参加していただく同窓生の皆様を募集しています。

募集は以下の3つのカテゴリとなります。

- 1) サロンで提供するメニューのレシピ制作
- 2) サロンのサービス運営スタッフ
- 3) 焼き菓子販売用の焼き菓子の制作

参加資格は、ル・コルドン・ブルーで料理、菓子、パンいずれかの基礎コース以上を修了した方です(卒業校は問いません)。

たくさんのお同窓生、在校生の皆さんのご参加をお待ちしています。

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=490&lang=3>

#### ■ ル・コルドン・ブルー通信2007夏号が発行されました

---

ル・コルドン・ブルー通信2007夏号が、6月23日に発行され、代官山校・神戸校の夏学期開講の特別講座には、すでにたくさんのお申込をいただいております。

代官山校では、ル・コルドン・ブルー通信に掲載されている講座以外にも、たくさんのお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=379&lang=3>
- 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=381&lang=3>

さて、夏学期には、代官山校でも、神戸校でも、新しい講座が開講します、特にお勧めなのは…

<代官山校>

#### ○ シングルのための料理講座

お仕事帰りに気軽に受講できるプログラムです。  
おいしいお料理とクリエイティブな時間で、頭も心もリフレッシュ!

#### ○ パーティ料理講座

目にも涼やかで、夏のホームパーティにふさわしいメニューがそろいました！  
3日間で、前菜、メイン、デザートが学べます。

○ フランス料理と栄養学

いよいよ7月25日の回が最終回となります。  
テーマは、食物繊維と機能性成分です。

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>

○ 素材シリーズ 小麦粉・卵・砂糖・バターと生クリーム

待望の菓子の基本素材シリーズの講座が、神戸校で開講します！  
普段何気なく使っている菓子の基本食材について理論的に知識を深めましょう。

○ 夏のセッションスペシャル「アワビのエトウーフェ、夏の香り」

あわびの旬は夏です。高級食材として知られるあわびですが、  
旬の時期だからこそ、夏の香りを満喫してみませんか？

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>

■ 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6月30日が迫ってまいりました！

---

何度かメルマガでもご紹介している第3回小学生パティシエ選手権ですが、  
作品の応募の締め切りの6月30日(土)が迫ってまいりましたので、  
最後のご案内です：

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」を描いてもらってみてください！

すでに大会事務局には応募作品がたくさん届き始めているようですが、先週の土日は、一生懸命に応募作品を仕上げていた子供達も多かったのではないのでしょうか？

まだの子供達も、応募は6月30日までなので、まだ間に合います！ル・コルドン・ブルーのシェフたちも、全国のちびっ子からのステキな作品を楽しみにしていますよ！

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/>

#### ■ ル・コルドン・ブルー サマーギフトフェアのお知らせ

---

大切な方へのサマーギフトはもうお決まりでしょうか？  
ピエール・ドゥ代官山店では、今年はル・コルドン・ブルーの厳選された6種類のグルメ商品をラインナップしております。

フランス料理の頂点を究めたトップシェフたちが厳選したグルメコレクション。数々の逸品をぜひご賞味ください。

特におススメは…、  
無加糖ジャム3点セット(オレンジ、ブルーベリー、アプリコット)です。  
もぎたての果実の甘みと豊潤な香り、自然な味わいがお口いっぱいひろがります。ヘルシー志向の方へもおススメのセットです。

期間：7月31日（火）まで 期間中はギフト対象商品全国無料配送

ル・コルドン・ブルーのサマーギフトは、ウェブショップからも7月1日よりご購入いただけますが、ウェブショップからのご購入の場合、配送代が別途840円かかります。

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>

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

#### ■ ピエール・ドゥ フレンチカントリーSALE のお知らせ

---

ル・コルドン・ブルー代官山校の1階にあるピエール・ドゥ フレンチカントリーより、年に一度のSALEのご案内です。

日頃のご愛顧をこめまして、大変お買い得な商品をたくさんご用意してお待ち申し上げております。

掘り出し物もございますので、是非期間中のご来店お待ちしております。

なお、セールは対象商品が完売次第終了となります旨ご了承くださいませ。

- ・セール商品にはル・コルドン・ブルー本科生割引は適用されません。
- ・セール対象商品の返品・交換・ギフト包装は行っておりません。
- ・一部商品は対象外となります。

期間：6月28日（木）～7月4日（水）

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

#### ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

---

##### <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 7月 7日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験  
7月14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

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