

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 72

July 4, 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72号をお届けします。

小学生パティシエ選手権の応募が先週末に締め切れ、今週から書類選考が始まります。  
今年で3回目を迎えるこの大会、8月の決勝大会の会場となるル・コルドン・ブルーでは、  
すっかり夏の一大イベントとして定着してきました。

今年はどうな子ども達の作品が見られるか、今週から来週にかけて書類審査に  
参加する、ル・コルドン・ブルーのシェフたちもとても楽しみにしています。

今週末は七夕、がんばった子ども達の願いがかなうと良いですね…！

第72号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校から特別講座の追加開講日程のお知らせ
- 「フランス料理と栄養学」のメニューが決まりました！
- 神戸校の一日サロン・ド・テの同窓生スタッフ説明会を開催しました
- ル・コルドン・ブルー サマーギフトフェアのお知らせ
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 代官山校から特別講座の追加開講日程のお知らせ

---

代官山校の夏学期開講の特別講座には、たくさんのお申込をいただき、

ありがとうございます。

すでに満席となってしまった講座もありますため、下記の講座に関しては追加開講の日程が決まりましたので、ご案内いたします：

○ 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。

追加開講： 9月4日、11日、18日(全日程火曜日)各日14時～17時

講座時間： 各回3時間 受講料：45,000円(材料費・税込)

○ 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？

対象： 本科入学をご検討中の皆様

・ 料理「基本の基本講座」

追加開講： 8月22日、29日、9月5日(全日程水曜日)各日14時～17時

講座時間： 各回3時間 受講料：45,000円(材料費・税込)

・ 菓子「基本の基本講座」

追加開講： 8月29日、9月5日、12日(全日程水曜日)各日14時～17時

講座時間： 各回3時間 受講料：35,000円(材料費・税込)

○ フランス菓子入門講座 「アブリコットとピスタチオのタルト」

追加開講： 9月2日(日)、9月9日(日) 各日14時～17時

9月22日(土) 10時～13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 「ヴェエノワズリー」

追加開講：9月11日(火)、9月21日(金) 各日10時～17時

講座時間：6時間 受講料：20,000円(材料費・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、  
たくさんの特設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>

#### ■ 「フランス料理と栄養学」のメニューが決まりました！

---

フランス料理と栄養学 最終回(第6回)「食物繊維・機能性成分とその働き」の  
メニューが決まりました！ 初めてデザートも登場します！

様々な機能性成分が健康や美容に良いとされ、話題に上った食材はスーパーでも品薄  
になってしまうほど、その働きには注目が集まるこの頃です。

食物繊維、機能性成分の上手な摂り方を、管理栄養士の竹内富貴子先生にお話し  
いただき、そのあと横山シェフによるデモンストレーションをご覧ください。

緑黄色野菜を豊富に使ったお料理と、デザートには夏らしいルバーブを使い、  
健康的にカロリーや砂糖を抑える工夫を凝らした女性には嬉しいスイーツメニューを  
ご紹介します！お楽しみに！

#### <メニュー>

- ・ 柔らかく煮た豚足と赤ピーマンを詰めたイカのパルシ、緑黄色野菜のスムール仕立て
- ・ ルバーブのガレット仕立て、ハチミツとヨーグルト風味、オリーブオイルとレモンのソルベ添え

開講日時：7月25日(水)18時30分～21時30分

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>

## ■ 神戸校の一日サロン・ド・テの同窓生スタッフ説明会を開催しました

---

9月23日(日・祝)にオープンする、神戸校一日サロン・ド・テに参加を希望する同窓生の皆様に向けての説明会を6月30日、7月1日に開催しました。

二日で合わせて約50名の基礎コースを修了した同窓生の皆様が出席、熱心に説明を聞いていらっしゃいました。

説明会の様子はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=490&sid=561&lang=3>

サロン運営スタッフ募集は7月1日に締め切りました。どんな方が選ばれるかお楽しみに！

また、サロンでご提供するレシピ、焼き菓子販売のレシピの応募は、7月23日まで受け付けています。同窓生の皆様の力作をお待ちしています！

応募に関するお問合せは神戸校まで TEL 0120-138221

## ■ 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

## ■ 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 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。

