

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 73

July 11, 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73号をお届けします。

九州地方の大雨が心配ですが、今週は梅雨らしいお天気となりそうですね…

さて、今週末の7月14日は Quatorze Juillet、フランスの革命記念日です。

1789年のこの日、バステューの牢獄襲撃を皮切りにフランス革命の火ぶた  
が切られました。フランス国歌「La Marseillaise(ラ・マルセイエーズ)」は、  
この革命のときに、マルセイユ市民がパリに向かって行進しながら歌っていた曲です。

現在では、午前中に、パリのシャンゼリゼ通でフランス大統領の出席のもと、  
軍事パレードが開催され、フランス各地でもたくさんの花火が打ち上げられます。

在日のフランス人たちも、フランス大使館など、日本の中のフランスゆかりの地で  
それぞれに楽しくお祝いをするでしょう。

そして、フランス人にとっては、7月14日を過ぎると、夏本番、  
いよいよヴァカンスの季節の到来！という感じでしょうか…

第73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
- 「フランス料理と栄養学」のメニューが決まりました！

- ル・コルドン・ブルー サマーギフトフェアのお知らせ
- 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

---

2週間のお休みがあって、久々にメルマガに登場の菓子基礎クラスチャレンジ日記です。

菓子基礎クラス全20回のちょうど折り返し地点を通過したところで、11回目の実習は中間試験！

中間試験とは…

その日の実習の菓子を、シェフに質問せずに実習時間内で作り上げ、全員の作品を一堂に並べて複数のシェフが採点します。

生徒が自立して、自分で段取りを決めて、きちんと制限時間内に作品を作り上げることが課題となります。

では、日下さんの中間試験の様子はどうだったのでしょうか？

「～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>

## ■ 代官山校の現在お申しいただける特別講座のご案内

---

フランス菓子入門講座「タルト・パッションータ」は全開講日程が満席となってしまいました、まだまだお申込み可能な講座がたくさんございます！

下記の講座が現在お申しいただけます：

### ◇フランス料理入門講座

- ・マグロのポワレ タイムとセージの香り、カシスとショウガのチャツネ、野菜のガトー仕立て プロヴァンス風
- ・仔羊の骨付き背肉の燻製、チェリートマトとバジリコ入りペンネのリゾット  
→ 残席数あとわずか！

### ◇フランス料理入門講座

- ・アプリコットとピスタチオのタルト  
→ 追加日程が発表されています

◇フランスパン入門講座

- ・ベーコンとタマネギ入りフガス、プチ・パン・カンパニャール3種、フルーツ入りクーク
- ・ヴィエノワズリー

◇シングルのためのフランス料理講座

- ・ホタテ貝のプロシエット シトロネル風味、スペルト小麦とココナッツミルクのリゾット  
→ 残席数あとわずか！

◇パーティ料理講座 → 追加日程が発表されています、残席数あとわずか！

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」 → 追加日程が発表されています

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)

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>

#### ■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

---

待望の「素材シリーズ」の1回目、菓子アトリエ講座、フランスパン入門講座「エビ・オ・ラール エ オニオン、プチ・パン・カンパニヤルド、タルトレット・クーク・オ・フリュイ」は全開講日程が満席となってしまいましたが、まだまだお申し込み可能な講座がたくさんございます！

下記の講座が現在お申しいただけます：

##### ◇フランス料理入門講座

- ・サーモンのタルト 夏野菜添え

##### ◇フランス料理入門講座

- ・パッション・フルーツとマンゴーのタルトレット

##### ◇夏のセッションスペシャル フランス料理入門講座

- ・アワビのエトウフェ、夏の香り
- 残席数あとわずか！

##### ◇料理アトリエ講座 ラヴィオリとカネロニ

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>

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=381&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> → ホームページに写真をアップしました！ぜひご覧になってみてくださいね！

- ・ 柔らかく煮た豚足と赤ピーマンを詰めたイカのファルシ、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

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=379&lang=3>

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>

#### ■ 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14日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
7月21日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」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!

