

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 74

July 18, 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74号をお届けします。

今週末より多くの学校は夏休みに入ります。
今年の夏は大変暑くなることが予想されているようですが、どうなることやら？

さて、ル・コルドン・ブルー代官山校では、5月5日のキッズ食育フェスティバルに
続いて、夏休みの8月の最後の週に、親子でお料理、お菓子作りを楽しむ親子講座や、
子供たちが一人でお料理・お菓子作りにチャレンジするプチ・コルドン・ブルー講座が
開講されます。

詳しくは、ぜひこのメルマガをご覧くださいね！

第74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
- 夏休み 親子講座、プチ・コルドン・ブルー講座開講！
- 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

中間試験も無事に終わり、フィユタージュ生地を卒業した日下さん。

今週からは、また新しいテーマ「シュー生地」の授業が続きます。

シュー生地を使ったお菓子で真っ先に思い浮かぶのはもちろん「シュー・ア・ラ・クレーム」。
その他にも、「シューケット」「エクレア」「ルリジューズ」「サランボ」「パリ・ブレスト」
など、伝統的なフランス菓子にはシュー生地を使ったものが多くあり、しっかりとマスター
しなくてはならない重要な基本生地です。

絞りのテクニックも必要とされるこの生地、日下さんのチャレンジは続きます…

「～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=563&lang=3>

■ 夏休み 親子講座、プチ・コルドン・ブルー講座開講！

夏休みは、ル・コルドン・ブルー代官山校で、お料理、お菓子作りにチャレンジしてみませんか？

ル・コルドン・ブルーでは、今年のゴールデン・ウィークの5月5日こどもの日に、
キッズ食育フェスティバルを開催いたしました。

キッズ食育フェスティバルについてはこちらをご覧ください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=480&lang=3>

当日はなるべく多くのお子様にお料理、お菓子を体験いただくために、
非常に短時間の限られた工程しか体験していただくことができませんでした。

また、会場が大変混み合いました、希望通りのプログラムにご参加できなかった
子供たちもたくさんいらっしゃったことと思います。

そこで、ル・コルドン・ブルー代官山校では、夏休みの思い出に、
親子で、または、お子様だけでも参加できる、本格的なお料理、お菓子の講座を
8月の最後の週に企画いたしました！

◇ 食育セミナー「野菜の発見」(1時間)

五感を使って食べ物を味わうこととお話してから、子供たちが見たことのない
フランスの野菜も含め、実物の野菜や果物をたくさん用意し、それがどのようになる、
生えるものであるか、クイズのように遊びながら講義を進めます。

その後、子供たちは、自分たちで「手作りのマヨネーズ」を作り、

生の野菜にマヨネーズをつけて味わっていただきます。

「マヨラー＝マヨネーズを好物とする人」なる言葉が若者用語として認知され、マヨネーズが好きな子供たちもとても多いことかと思いますが、マヨネーズの成分や、その成分がどのような工程を経てマヨネーズとなるかを体験して、ぜひ工場で作られたチューブ入りのマヨネーズとはまったく異なる「手作りのマヨネーズ」の味を発見してください。

開講日程： 8月27日(月)15時～16時 受講料：5,000円(税込)

参加資格：

この講座は、小学3年生から6年生までのお子さまがご参加いただけます。
保護者は授業参観のように、セミナーにご参加いただけます。

ご注意：

このセミナーは、5月5日のキッズ食育フェスティバルのときのものと同じ内容です。

◇ 親子講座（2時間）

シェフがわかりやすく作り方を説明し、親子ペアで、料理または菓子一品を実習します。
実習のあとにはシェフを囲んで試食とシェフへの質問タイム、作った作品はお持ち帰りいただけます。

・<料理> ニース風サラダ

8月28日(火)11時～13時 受講料：7,000円(材料費・税込)

・<料理> ピサラディエール(フランス風ピザ)

8月29日(水)11時～13時 受講料：7,000円(材料費・税込)

・<菓子> シュークリーム

8月30日(木)11時～13時 受講料：7,000円(材料費・税込)

9月 1日(土)11時～13時 受講料：7,000円(材料費・税込)

参加資格：

この講座は、小学1年生から6年生程までのお子さまと保護者のペアでご参加いただけます。

◇ プチ・コルドン・ブルー講座(2時間)

シェフが子供たちにわかりやすく作り方を説明し、子供一人で、料理または菓子一品を実習します。
実習のあとにはシェフを囲んで試食とシェフへの質問タイム、作った作品はお持ち帰りいただけます。

・<料理> ニース風サラダ

8月29日(水)11時~13時 受講料:7,000円(材料費・税込)

・<料理> ピサラディエール(フランス風ピザ)

8月29日(水)15時~17時 受講料:7,000円(材料費・税込)

・<菓子> シュークリーム

8月31日(金)11時~13時 受講料:7,000円(材料費・税込)

参加資格:

この講座は、小学生5年生から中学校3年生までのお子さまがご参加いただけます。

保護者の方はご参加いただけません。

お子様お1人での実習となるため、ご受講にあたり、親権者同意書にサインが必要となります。

夏休みの思い出に、自由研究の課題として、ル・コルドン・ブルーで楽しく食について考えてみませんか？

学校のお友達をお誘い合わせの上、ご参加ください。
たくさんの子供たちとお会いできることを楽しみにしています！

講座の詳細についてはこちらをご覧ください:

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

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のリゾット
→ 残席数あとわずか！

◇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 → 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
- ・ヴェイェノワズリー

◇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！

◇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>

■ 神戸校の現在お申込みいただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申込みいただけます：

◇フランス料理入門講座

- ・サーモンのタルト 夏野菜添え

◇フランス菓子入門講座

- ・パッション・フルーツとマンゴーのタルトレット

◇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パルシ、緑黄色野菜のスムーズ仕立て
- ・ 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オ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、
送料が別途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>

お問い合わせは

→ 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 8月11日(土)15時より フランスパン(トレス)の実演授業体験

神戸校 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
7月28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

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

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