

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 75

July 25, 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75号をお届けします。

つい先日、代官山校のすぐ近くで今年初めての蝉の声を聞きました。

まだ気の早い先発隊という感じでしたが、きっと梅雨明けとともに  
大合唱が始まるのでしょうか…

西日本はすでに梅雨明けし、夏の強い日差しが照りつける日々が  
続いているようですが、関東以北はちょっと遅れ気味でしょうか？

猛暑が予想された今年の夏ですが、首都圏に関しては、このままでは  
梅雨明けも8月まで持ち越してしまいそうですね…

第75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！
- 第3回小学生パティシエ選手権、決勝大会出場の10名決定！
- ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています
- 代官山校 新規開講の特別講座のご案内
- 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 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

---

フランス中が盛り上がる、世界最大の自転車レース「ツール・ド・フランス」は、フランスの夏のヴァカンスシーズンの訪れを知らせる一大イベントです。

今はまさにツール・ド・フランスの終盤戦、7月29日にシャンゼリゼに凱旋するのはどの選手でしょうか？

さて、ツール・ド・フランスの1回目の大会は1903年ですが、それよりさかのぼることさらに12年前の1891年には、パリとフランス西部、ブルターニュ半島西端に位置する都市であるプレスト間の自転車レースが行われており、今回、日下さんが学んだお菓子はその名も「パリ・プレスト」、この自転車レースを記念して作られたという由来を持つ、自転車の丸い車輪をイメージした伝統的なフランス菓子です。

シュー生地ではさまれた、クリームが美しいこのお菓子は、ル・コルドン・ブルー日本校の編集による書籍、ピンクの表紙の「フランス菓子基礎ノート サブリナを夢見て2」の表紙にあるお菓子なので、皆様も必ずや目にしたことがあることでしょう。

さて、日下さんの「パリ・プレスト」の仕上がりは…？

「～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！

---

子供たちの待ちに待った夏休みが始まりました。そこで…

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をお話してから、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、それがどのようなになる、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。  
たくさんのお子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>

■ 第3回小学生パティシエ選手権、決勝大会出場の10名決定！  
たくさんのご応募、ありがとうございました！

---

小学生パティシエ選手権の応募が、去る6月30日で締め切れ、  
今年は昨年を上回る、713通もの力作が大会事務局に届きました。

この中から、入賞50名の選考が行われ、その中よりさらに決勝進出者上位10名が決定され、  
8月18日(土)に、ル・コルドン・ブルー代官山校での決勝大会に臨みます。

さて、その決勝大会へ進出する10名の作品が、7月11日に、審査員による2時間近くに及ぶ  
白熱した協議の末に決定し、今ごろ子供たちは決勝大会に向けて練習に励んでいることと思います。

決勝大会進出者10名を含む入賞された50名の子供たちは、小学生パティシエ選手権  
のオフィシャルホームページで発表されています。ぜひご覧になってみてくださいね！

決勝大会まであと3週間とちょっと、今年はどんな子供たちと出会えて、  
どんなお菓子を作ってくれるのか、今からとても楽しみです！

小学生パティシエ選手権のオフィシャルホームページはこちらから

→ <http://www.kids-sweets.jp/>

■ ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています

---

ル・コルドン・ブルーの卒業生の活躍が色々なメディアでとりあげられています。

卒業生がどのようにル・コルドン・ブルーで学び、どんなお仕事を  
されているか、これから受講をお考えの方にもきっと参考になるはずです。

ご覧になってみてください：

- 吉村 佳織さん ケーキカフェオーナー  
ル・コルドン・ブルー横浜校の菓子ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ9月号臨時増刊「好きを仕事にする本2007秋号 首都圏版」の  
P.86に、新しいメニューやイベントなど、「これをやりたい！」と思ったものは、即実行。  
フットワークの軽さも当店の特徴です！

の記事でご紹介されています。

○ 水田 あゆみさん オーナーパティシエ  
ル・コルドン・ブルー代官山校の菓子講座中級修了

リクルート ケイコとマナブ特別編集「好きを仕事にする本2007秋号 関西版」の  
P.93に、「わぁ～ どれも美味しそうで迷っちゃう！」そんな風にショーケースを覗きこむ、  
お客様の嬉しそうな顔を見るのが私の幸せ。  
の記事でご紹介されています。

好きを仕事にする本－関西版は、今回が創刊です。関西方面の皆様はぜひご覧になってみてくださ  
いね！

この記事はホームページの<メディア>セクションの<メディア掲載>にアップされていますので、  
ぜひご覧になってみてくださいね。メディアセクションへはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/media.cfm>

#### ■ 代官山校 新規開講の特別講座のご案内

---

##### ● 料理アトリエクラス テーマ：「コンセルヴーフランスの保存食」が開講されます！

時間のあるときや、旬の食材がたくさん手に入ったときなどに作りおきしておく、  
ちょっとしたおもてなしや、突然のお客様にもすぐにお出しできる、便利で気の利いた  
フランスの保存食のテクニックを学んでみませんか？

実習したお料理は、お持ち帰り用の保存瓶に入れて全てお持ち帰りいただけます。

<メニュー(5品)>

- ・エスカベッシュ
- ・豚肉のブレゼ
- ・ミネストローネ
- ・赤ピーマンのオリーブオイルマリネ
- ・イチジクの赤ワインのポシェ

受講資格：この講座はどなたでも受講いただけます。

開講日時：9月3日(月)10時～17時

講座時間：6時間(休憩約1時間) 受講料：30,000円(材料費、税込)

##### ● 好評のワークショップ(料理・菓子)を新日程で開講いたしました！

◇ワークショップ(料理・菓子) この講座は、技術練習のための講座です。  
シェフの指導のもと、集中的に料理・菓子技術のブラッシュ・アップを目指してください。

受講資格:本科講座(料理・菓子)基礎コース修了者、または同等の技術をお持ちの方

開講講座:

- ・料理「フィレタージュ・魚の下処理とおろし方」 9月27日(木)10:30~13:00
- ・料理「ブリダーージュ・家禽類のローストの下処理」 9月28日(金)10:30~13:00
- ・料理「エマルジョン・温製・冷製ソースの乳化法」 9月29日(土)14:30~17:00

- ・菓子「パレットの扱い方、グラサージュ等」 9月27日(木)10:30~13:00
- ・菓子「ポシヤージュ・絞りの練習」 9月29日(土)10:30~13:00
- ・菓子「エクリチュール・文字や装飾の描き方」9月30日(日)10:30~13:00
- ・菓子「フォンサージュ・タルト生地 of 扱い方」9月30日(日)14:30~17:00

講座時間:2時間30分 受講料:5,000円(材料費、税込)

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/cm2.cfm?fid=355&sid=379&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ネのリゾット  
→ 好評、満席につき、追加日程が発表されました!

##### ◇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 → 残席数あとわずか!

##### ◇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・カンパニヤール3種、フルーツ入りクーク

・ヴェイノワズリー

◇フランス料理・菓子「基本の基本講座」 → どちらも残席数あとわずか！

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

・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>

#### ■ 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に  
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

---

夏休みの計画はもう立ちましたか？

秋学期よりの受講をご検討中の皆様におかれましては、長期のお休みに  
入られる前に、お早めに学校説明会、または個別入学ガイダンスを  
ご利用されることをお勧めいたします。

### <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28日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
8月25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](mailto: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。



copyright©2007 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