

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 76

August 1, 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76号をお届けします。

猛暑になるのでは、と覚悟していた今年の夏ですが、
首都圏はやっと今日あたり梅雨明けを迎えそうですね…。

今日から8月、そろそろ早い夏休みに入られる方もいらっしゃるのでは
ないでしょうか？

さて、秋学期の早割の申込期限、8月5日(日)が迫って参りました！
夏休みにお出かけになってしまう前に、お忘れにならないくださいね！

第76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
- 秋学期の『早割』の受講申込期限は8月5日(日)です！
- 夏休み 親子講座、プチ・コルドン・ブルー講座開講！
- 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
- 大丸神戸店にてル・コルドン・ブルーのキッチンウェアが販売されます
- 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

シュー生地を使った伝統的なフランス菓子が続きます。
今回は、「エクレア」と「ルリージュズ」。

エクレアの由来は、日下さんがレポートしてくださっているので、
ここではルリージュズのお話を…

ルリージュズとは「修道女」の意味ですが、大小2つのシューを重ね、
そのシューの間にぐるりとバタークリームを絞り出したところが、
修道女のユニフォームであるあの大きな襟に似せたと言われています。

そう言われてこのお菓子を見ると、確かに修道女の清楚な立ち姿に
見えなくもない、とても愛らしい形のお菓子だと思いませんか？

さて、シュー生地にも大分慣れてきた日下さん、今回の難題は「フォンダンがけ」
のテクニックでした…

「〜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>

■ 秋学期の『早割』の受講申込期限は8月5日(日)です！

ル・コルドン・ブルーで現在受講中の本科生、あるいは、過去に本科受講歴のある方が、
次学期の開講2ヶ月前の指定日までに、継続受講をお申込された場合、
26,500円(税込)の『早期受講申込割引(早割)』が適用されます。

たとえば、

* 菓子中級コースまで修了しているが、仕事が忙しくなったため一時中断、
1年後に、菓子上級コースを受講の場合

* 料理講座を受講、その後、他の講座 菓子・パン講座を受講の場合

上記のような場合にも、早割は適用されます。

秋学期の『早割』の申込期限は8月5日(日)、受講申込をお忘れにならないでくださいね！

お忙しい方は、便利なホームページからの本科のオンライン受講申込をご利用ください。
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 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、会場が大変混み合ひまして、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、本格的はお料理、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 新規開講の特別講座のご案内

● スペシャル・デモンストレーションを開催します！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演を
ご覧いただけるチャンスです！

実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

- ・ シェフのこだわり菓子 - シェフ:堀 健志
日 時: 9月 2日(日)10時～12時 受講料:5,250円

テーマ: アントルメ・グラッセ

夏ならではのブラリネのアイスクリームと赤い実のシャーベットを
組み合わせた「エリッソン」(「はりねずみ」という名前)のアントルメ・グラッセ、
しょうが風味のボンボン型アイスクリーム「シュセツ・オ・ジャンジャンブル」をご紹介します。

- ・ シェフのこだわり菓子 - シェフ:パトリック・ルメル
日 時: 9月16日(日)15時～17時 受講料:5,250円

テーマ: エキゾチック・ショコラッテ

パッションフルーツとバニラのクレームとチョコレートとミルクのムースを
紅茶風味のチョコレートのビスキュイでアントルメ仕立てにします。
エキゾチックフルーツとチョコレートのコントラストを楽しめる一品です。

- ・ シェフのこだわり料理 - シェフ:マーク・ボナール
日 時: 9月21日(金)19時～21時30分 受講料:6,300円

メニュー:

平目のパヴェ、ジロール茸とパンチェッタのラゲー、ローズマリーの燻製の香りをつけたジュと共に
チョコレートとセッシュアン胡椒のチュロス、オレンジフラワーウォーターの
クレームモワルーズとアニスリキュール風味の柑橘類のジュレ添え

マークシェフとおきの料理とデザートは2品です。

ローズマリーの燻製、アニスのリキュール、オレンジフラワーウォーター…など、
様々な香りの食材を使い、自在に合わせた料理のアイデアを学びましょう！

● 料理・菓子のアトリエ講座が開講されます！

一日、じっくり時間をかけて、シェフの指導のもと、実習します。
実習で制作した作品は、すべてお持ち帰りいただけます。

講座によっては、受講資格がありますのでご注意ください。

・ 料理アトリエ

日 時: 9月 3日(月)10時～17時 受講料:30,000円
テーマ: 保存食

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保存食の
テクニックを学んでいただける講座です。

鯖のエスカベッシュ、豚背肉のブレゼ、ミネストローネ・フロランタン、
プロヴァンス風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の5品を学びます。
受講資格:どなたでもご参加いただけます

・ 菓子アトリエ

日 時: 9月21日(金)10時～17時 受講料:25,000円
テーマ: シトロン・ヴェール(ライム)

夏にぴったりの爽やかな風味の「シトロン・ヴェール(ライム)」をテーマに
アントルメ2品でヴァリエーションやアレンジを学びます。

受講資格:本科菓子講座上級以上の受講生の方のみ受講いただけます

・ 菓子アトリエ

日 時: 9月19日(水)10時～17時 受講料:25,000円
テーマ: パーティの冷たいプティフル

パーティスタイルにアレンジしたプティフルを学びます。

メニューは、抹茶のサブレ、メロンとクレームヌガー添え、トースト・ブール・シュクル、
キャラメルムースとヘーゼルナッツ添え、ミニタルトタタンとパンデピス、
リ・スフレとムース・オ・ショコラ、ブルトン・ショコラの5品です。

受講資格:本科菓子講座中級以上の受講生の方のみ受講いただけます

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/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 → 残席数あとわずか!

- ・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

◇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・カンパニャール3種、フルーツ入りクーク
- ・ヴィエノワズリー

◇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!

◇ワークショップ(料理・菓子)

- ・料理「フィレタージュ・魚の下処理とおろし方」
- ・料理「ブリダージュ・家禽類のローストの下処理」
- ・料理「エマルジョン・温製・冷製ソースの乳化法」
- ・菓子「パレットの扱い方、グラサージュ等」
- ・菓子「ポシャージュ・絞りの練習」
- ・菓子「エクリチュール・文字や装飾の描き方」
- ・菓子「フォンサージュ・タルト生地 of 扱い方」

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>

■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

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>

■ 大丸神戸店にてル・コルドン・ブルーのキッチンウエアが販売されます

この夏、8月だけの期間限定で、大丸神戸店にてル・コルドン・ブルーのキッチンウエアが販売されます。

ウエッジウッドと共同企画したオープンウエア「サブリーナ」。
ウエッジウッド伝統のクイーンズシェイプの優雅なラインが使いやすい、
エレガントでモダンなオープンウエアシリーズです。

また、ウエッジウッド・グループのスプリング社が卓越した技術で作る、
全面5層構造の鍋は、優れた熱伝導率により熱がすばやく全体に伝わり、
固い材料も短時間で柔らかく調理できる優れものです。

ぜひこの機会に、関西地域にお住まいの方は手にとってご覧ください。

ウェッジウッド クイーンズ ウェア コレクションのオープンウェア、及び、ウェッジウッドグループの高級調理器具メーカー、スプリング社の鍋については、こちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=364&sid=412&lang=3>

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=411&lang=3>

商品に関するお問合せは

→ 大丸神戸店7階調理用品売り TEL 078-331-8121(代表)

■ 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 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

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