

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 77

August 8, 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77号をお届けします。

夏空がいっぱいに広がり、いよいよ夏本番！
余計に暑くなるので、あまり暑い、暑いとは書きたくはないのですが、
しばらくは酷暑が続きそうですね！

さて、来週はいよいよお盆休み。
このメルマガも、来週は1週間だけお休みさせていただきます。
この次のメルマガ配信は8月22日を予定していますので、楽しみに！

それでは皆様も、BONNES VACANCES ！

第77号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校・神戸校 夏季休館のお知らせ
- ～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
- 神戸校 一日サロン・ド・テ 同窓生スタッフが決定しました
- 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しいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 代官山校・神戸校 夏季休館のお知らせ

代官山校は、8月12日(日)より17日(金)まで、
神戸校は、8月11日(土)より17日(金)まで、全館休館となっております。

休館期間中のインターネットからの本科講座へのお申込分に関するお振込みなどのご連絡、
特別講座へのお申込分の決済完了通知のメール、またはお問い合わせメールへの返信などは、
すべて8月20日(月)以降となります。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

■ ～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

シュー生地が終わり、今週は新しい生地「ジェノワーズ生地」を学びます。

いわゆるスポンジ生地と呼ばれる生地ですが、色々なお菓子の土台になることも多い、
重要な生地です。

今回は卵黄と卵白を一緒に立てる共立てのジェノワーズ生地、そして、来週は
卵黄と卵白を別々に立てる別立てのビスキュイ生地を学びます。

来週はメルマガはお休みとなりますが、日下さんの「ビスキュイ生地」のレポートは
ホームページにアップされますので、ぜひご覧になってくださいね！

「～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=547&lang=3>

■ 神戸校 一日サロン・ド・テ 同窓生スタッフが決定しました

神戸校では、9月23日(日・祝)に、メニュー作りからサービスまで、同窓生の有志が
神戸校の教授陣のサポートで行う、手作りの一日サロン・ド・テが開催されます。

同窓生の皆様から募集したレシピの中から選ばれたケーキやキッシュなどを、
ル・コルドン・ブルーの紅茶とともに楽しみいただきます。

このサロンに参加するサロン運営スタッフ、サロンで提供されるレシピの制作スタッフが決定しました。
ホームページ上で運営スタッフの皆様のプロフィールやメッセージなどを紹介しています。

運営スタッフのご紹介ページはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=490&sid=564&lang=3>

また、当日同時開催される焼き菓子販売ショップでは、オリジナルレシピによる
焼き菓子制作スタッフを募集しました。

応募いただいたたくさんの方の中から、神戸校主任教授ブルーノ・ルデルフが採用作品を選出しました。

焼き菓子ショップのスタッフのご紹介ページはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=490&sid=565&lang=3>

これからも随時ホームページで、一日サロン・ド・テの最新情報を
アップデートしてまいりますので、お楽しみに！

■ 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>

■ 代官山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：

◇スペシャル・デモンストレーション

・シェフのこだわり菓子 — シェフ：堀 健志
テーマ： アントルメ・グラッセ

・シェフのこだわり菓子 — シェフ：パトリック・ルメル
テーマ： エキゾチック・ショコラッテ

・シェフのこだわり料理 — シェフ：マーク・ボナール
メニュー：
平目のパヴェ、ジロール茸とパンチェッタのラグー、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

◇料理・菓子のアトリエ講座

・料理アトリエ テーマ： 保存食

・菓子アトリエ テーマ： シトロン・ヴェール(ライム)

・菓子アトリエ テーマ： パーティの冷たいプティフル

◇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「ポシヤージュ・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 of 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

日程と受講料、受講資格が変更になりました。

ラヴィオリとカネロニなど生パスタを学びます。パスタのヴァリエーションを習得します。

開講日程： 9月19日(水)10時～17時 講座時間： 全6時間

受講料： 25,000円(材料費・税込) 受講資格： 料理講座基礎コース以上対象

メニュー

- ・甲殻類のラヴィオリ、アニス風味のブイヨン
- ・ラヴィオリ・ニース風
- ・サーモンとクレソンのカネロニ、ヴァニラ・ソース添え
- ・フォワグラとセープ茸のラヴィオリ

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>

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

お盆休み前の学校説明会は、8月11日の代官山校のフランスパン講座に関する学校説明会が最後となります。

お休み前にぜひどうぞ！

<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