

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 78

August 22, 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78号をお届けします。

日本列島全体、北から南まですっぼりと夏の高気圧におおわれ、  
まさに猛暑、酷暑の夏休みでしたね！

夏休み明け、ぼーっとした頭とちょっとお疲れ気味の体にムチ打って…  
という方も多いのではないのでしょうか？

それでも、先週の土曜日は急に涼しい一日が訪れたり、お盆が明けると、  
これからは一日のちょっとした変化に秋の訪れを感じる事が  
多くなるのでしょうか…。

さて、8月18日(土)には、第3回小学生パティシエ選手権が代官山校で  
開催されました。

最優秀賞の栄冠に輝き、見事「フランスパティシエ体験の旅」を獲得したのはどの子かな…？

第78号のコンテンツです >>>>>

- 8月18日 第3回小学生パティシエ選手権 決勝大会が開催されました！
- 代官山校の秋学期の新規開講講座の先行ご案内
- 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
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 8月18日 第3回小学生パティシエ選手権 決勝大会が開催されました！

---

急に涼しい一日となった8月18日土曜日、ル・コルドン・ブルー代官山校において「第3回小学生パティシエ選手権」が開催されました。

すでに第3回を迎え、全国の小学生が参加する全国規模のお菓子のコンクールとして、マスコミにも注目されているこの選手権ですが、今年は前年をさらに上回る713作品の応募がありこれらの応募作品より、入選50名が選ばれ、さらに上位10名が、8月18日、決勝大会会場のル・コルドン・ブルー代官山校でお菓子作りの腕を競いました。

入選者50名の作品とリストについては、こちらをご覧ください

→ <http://www.kids-sweets.jp/nyusho.html>

決勝大会では、審査員を務めた女子栄養大学学長の香川芳子さん、香川栄養専門学校竹澤正喜教授、女優の生田智子さん、「モンサンクレール」の辻口博啓シェフ、「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフ、「ノリエット」の永井紀之シェフ、ル・コルドン・ブルー代官山校主任教授のオリヴィエ・オドスシェフ等の見守る中、この選手権のイメージキャラクターであるサンリオの「シュガーバニーズ」の「きょうまくいくよ！」の応援をうけ、小学校1年生から6年生のちびっ子パティシエ10名が、夢あふれるすばらしい作品を自分の力で仕上げました。

そして…

審査の結果、上位3名が下記のとおりに決まりました！

- 第1位 山田真綾ちゃん(5年生)「エンジェルになりたいな！」
- 第2位 伊東七星ちゃん(6年生)「大好きな本の世界・妖精の国クレープケーキ」
- 第3位 富岡恭冴くん (4年生)「夢のスーパー大回転」

見事第1位の栄冠に輝いた山田真綾ちゃんには、副賞として、フランスのル・コルドン・ブルー・パリ校にて、現地の子供たちが参加する「プチ・コルドン・ブルー講座」に参加する「フランス パティシエ体験旅行」親子ペアご招待券が贈られました！

2時間30分、親に頼ることもなく、まったく自分の力だけでそれぞれのお菓子を仕上げた子供たちが、審査員の前で、誇らしげに、堂々と自分のお菓子のオリジナリティをアピール。きっとこのひと夏の間に、一回りも二回りも大きく成長したことでしょう！

どの審査員も順位をつけるのが困難なほど、それぞれのお菓자에託された子供たちの夢、そしてそれを励まし、支えて続けてくれた家族の思いがひしひしと伝わる力作ばかりでした。

どうかいつまでもこのひと夏のがんばりを心の糧に、ぜひこの中から、  
未来のパティシエ、パティシエールが誕生することを心から祈っています！

小学生パティシエ選手権の様子と、上位3名の作品はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=577&lang=3>

なお、小学生パティシエ選手権にかける子供たちの夏休みを追ったドキュメントが、  
8月23日(木)に、TBSの夕方16時54分から放送のニュース番組  
「イブニング・ファイブ」の中で、18時10分ごろより放送される予定です。

ぜひ子供たちの奮闘ぶりをご覧になってみてくださいね！

TBSニュース番組「イブニング・ファイブ」はこちらから

→ <http://www.tbs.co.jp/eve5/>

(ニュース番組は、大きなニュースが入ると番組内容が変更となる場合があります)

同じく、TBS News i でも今週いっぱい、小学生パティシエ選手権の様子を  
動画で見ることができます

→ [http://news.tbs.co.jp/20070818/newseye/tbs\\_newseye3637000.html](http://news.tbs.co.jp/20070818/newseye/tbs_newseye3637000.html)

また、この決勝大会の様子は、後日、小学生パティシエ選手権のホームページで  
詳しくご報告いたします：

→ <http://www.kids-sweets.jp/>

#### ■ 代官山校の秋学期の新規開講講座の先行ご案内

---

代官山校の夏学期開講のフランス菓子・パンの入門講座は、すでにほぼすべての日程が  
満席となっていましたので、秋学期の新規開講の講座より、10月分の日程を  
先行してご案内することとなりました：

##### ◆フランス菓子入門講座「ル・ブルガステル」

バターのリッチな味わいが特徴のビスキュイ・ブルガステルを使い、  
洋ナシのマーマレード、洋ナシとアーモンド風味のムースなどでアントルメ仕立てにします。

開講日時：10月4日(木)、6日(土)、18日(木)、25日(木)、26日(金) 各日10時～13時  
受講料：10,500円(材料費、税込)

##### ◆フランスパン入門講座「パン・ド・ミー・プロヴァンサル、バゲット、クーク生地 of ショーソンアブリコ」

トマトや南仏のハーブを使い、爽やかな風味のパン・ド・ミーを焼き上げましょう。  
さらに、バゲットとクーク生地を使ったアプリコットの入ったショーソンも一緒に学びます。

開講日時：10月8日(月・祝)、15日(月)、22日(月)、29日(月) 各日10時～17時  
受講料：20,000円(材料費、税込)

入門講座はいつでもどなたでもご受講いただけます。

#### ◆フランス地方菓子講座開講！

ル・コルドン・ブルー菓子講座基礎コース修了者以上を対象とした  
人気講座、「フランス地方菓子講座」を開講します！

フランスの伝統的な地方菓子をA、B、Cの全3コース(各5回)に分けてご紹介します。

洗練されたデザインの最先端のフランス菓子がもてはやされる昨今ですが、  
フランスには地方に生まれ、愛され続けてきた伝統的な菓子が沢山あります。  
フランス菓子の土台ともいえる地方菓子を、その歴史や誕生秘話などとともにご紹介します。

本科の授業と同様に、デモンストレーションのあと、実習でお菓子を制作する授業スタイルです。

#### ◇ Aコース

ブルターニュ地方、ポワトゥー・シャラント地方、ペイ・ド・ラ・ロワール地方、  
サントル地方、ローヌ・アルプ地方、フランシュ・コンテ地方、プロヴァンス地方、  
アルプ地方、コートダジュール地方、コルス地方

開講日時：10月1日、15日、22日、29日、11月5日、12日 毎週月曜日  
(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料：全5回 75,000円(材料費、税込)

#### ◇ Bコース

イル・ド・フランス地方、リムーザン地方、オーヴェルニュ地方、ブルゴーニュ地方、  
ミディ・ピレネー地方、アキテーヌ地方

開講日時：11月12日、19日、26日、12月3日、10日、17日 毎週月曜日  
(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料：全5回 75,000円(材料費、税込)

#### ◇ Cコース

アルザス地方、シャンパーニュ・アルデンヌ地方、ロレーヌ地方、ノルマンディー地方

開講日時：1月21日、28日、2月4日、18日、25日、3月3日 毎週月曜日

(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料： 全5回 75,000円(材料費、税込)

※この講座はル・コルドン・ブルー本科菓子講座基礎コース修了者以上が対象です。  
各コースのメニューの詳細はホームページにてご確認ください。

※ABC全3コースを一括でお申しいただくと、210,000円(税込)と割安になります！

※各コース単体でもお申しいただけますが、上記割引は一括お申込のみに限らせていただきます。  
一括のお申込欄と、単発でのお申込欄がありますので、お申込時はお間違えのないようご注意ください。

フランス地方菓子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=341&sid=348&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：

##### ◇夏休み特別企画

・親子講座 ピサラディエール 8月29日(水) 11時～13時

##### ◇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

##### ◇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

◇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 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
- ・フォワグラとセーブ茸のラヴィオリ

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

---

秋学期の本科受講申込期限は9月9日(日)となっています。  
ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しください！

<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、学校でちゃ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26日(日)11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  
9月 1日(土)18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  
9月 1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！

◇◆◇◆◇◆◇ 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

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