

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 80

September 5, 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80号をお届けします。

西日本ではまだ残暑が続いていますが、ようやく空気が入れ替わり、
去り行く夏を惜しみつつも、カレンダーはもう9月！

フランスでは、一般の学校の新学期が始まるのは9月から…、
長い夏休みが終わり、一斉に世の中が動き出す季節です。

さて、ル・コルドン・ブルーの秋学期の本科講座の申込締切日9月9日が
近づいて来ました。

秋からフランス料理・菓子・パンの本科の受講をお考えの皆様のために、
代官山校・神戸校とも、受講申込締切当日の9月9日(日)にも学校説明会が
開催されます！ ぜひお越しください！

第80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
- 専門料理、エル・ア・ターブルで新連載が始まりました！
- 代官山校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！
- 神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！
- 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

■ ～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

日下さんのフランス菓子講座基礎コースの6ヶ月クラスも、残すところあとわずか、修了試験も目前に迫ってきました。

今回は、「キュイエール生地」のお勉強。
フランス語では正式には、「ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール」と言いますが、
英語の「フィンガー・ビスケット」という名で、商品化されているものも多いですね。

その「キュイエール生地」で作るお菓子は、華やかなシャルロットケーキ。
こちらも代表的なフランス菓子の一つです。

名前の由来などは、日下さんのレポートをご覧くださいね。

「～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=563&lang=3>

■ 専門料理、エル・ア・ターブルで新連載が始まりました！

すでにご覧になられた方も多いかと思いますが、
柴田書店の月刊誌「専門料理」と、アシェット婦人画報社の「エル・ア・ターブル」誌で、
ル・コルドン・ブルーの新連載が始まりました。

◇ 柴田書店発行の「専門料理」では、「ル・コルドン・ブルーに学ぶ フランスの地方料理」
の連載が始まりました。

フランス料理は地方料理の集大成といわれるように、地域ごとに発達した、
多彩な各地方独特の豊かな郷土料理が、フランスの食文化を支えています。

この連載では、2年間、24回にわたって、毎月一つの地方を取り上げて、その地方の特性とともに、
代表的な料理を1品、ル・コルドン・ブルー代官山校のオリヴィエ・オドスシェフが、
ご紹介して行きます。

すでに8月号(7月発売)では、第1回目 ニース地方から「ニース風サラダ」が、
9月号(8月発売)では、第2回目 プロヴァンス地方から「マルセイユ風ブイヤベース」が、
作り方のポイントとともに、詳しく紹介されています。

ぜひご覧になってみてくださいね！

◇ アシェット婦人画報社の「エル・ア・ターブル」では、
新連載「ル・コルドン・ブルーに学ぶ フランス料理の秘密」が始まりました。

フランス料理、菓子に興味をお持ちの方のために、ル・コルドン・ブルーへの入学を検討されている方のために、本や雑誌のレシピにはあまり書かれていない、ル・コルドン・ブルーの授業を受けないと知ることのできない、シェフのとおきの秘密やコツを、体験入学者とともに学ぶ連載です。

9月号(8月1日発売)の第1回目のテーマは「マヨネーズソース」。
たかが「マヨネーズソース」と侮ることなかれ！
実際にマヨネーズソースを家庭で手作りされている方は少ないのではないのでしょうか？

さて、ル・コルドン・ブルーでは、このエル・ア・ターブルでの新連載にあたって、ル・コルドン・ブルーのホームページ、メルマガ Le Cordon Bleu E-Newsletter をご覧いただいている皆様より、ル・コルドン・ブルーのシェフに教えてもらいたいとおきの秘訣のテーマを公募します。

皆様が日頃疑問に思っていること、今後この連載でぜひシェフに教えてもらいたいテーマをお知らせください！

質問がエル・ア・ターブルの連載に採用された方は、ル・コルドン・ブルーの特別講座にご招待します。

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>

■ 代官山校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！

今回は、京都のパティスリー「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフをお招きして、スペシャル・デモンストレーションを開催します！

「オ・グルニエ・ドール」と言えば、京都の隠れ家のようなお店でありながら、お菓子好きな方には、全国的にその名が知られている名店です。

西原シェフに実演いただくのは…

- ・オリーブ、マイクロトマト、コショウと組み合わせた「バジル風味のブランマンジェ」。
この夏、オ・グルニエ・ドールで人気の高かったプティ・デセール。
デザートでは珍しい組み合わせ、食材の味、風味の引き出し方と融合をお伝えます。
- ・もう一品は、イタリアで出会ったと言う美味しいズコットを、
シェフ流に仕上げたドーム型のアントルメ。

京都でしか味わえない、また教わることのできないシェフのお菓子を学べる
またとないチャンスです。是非この機会をお見逃しなく！

日 程：10月12日（金）19時～21時
受講料：10,000円（税込み）

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>

■ 神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！

ル・コルドン・ブルー神戸校では、フランス料理、菓子、パンの世界から、
神戸で活躍するシェフをそれぞれお一人ずつお招きして、スペシャル・デモンストレーションの
シリーズを開催します。

第一回は料理の世界から、神戸北野ホテル総支配人・総料理長を務める山口浩氏、
第二回は菓子の世界から、神戸元町のパティスリー、モンプリユのオーナーシェフ 林周平氏に、
そして第三回はパンの世界から、関西だけでなく東京へも進出したイグレックプリュス+の
製パンシェフ、大下尚志氏にご登場いただきます。

各回ともデモンストレーションの後には、シェフが作ったメニューをご試食いただけます。

また、このシリーズに3回すべてご参加の方には、2000円の特別割引があります。

この機会に、神戸で活躍するシェフたちのデモンストレーションにぜひご参加ください。

詳細はこちらから。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=574&lang=3>

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>

■ 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：

◆好評のシングルのための料理講座を新メニューで開講いたしました！

気がつく、仕事のストレスをかかえたまま、外食ばかりの片寄った食生活になっていませんか？
お仕事帰りに、疲れた自分の心と体のために、おいしい料理をつくるという
クリエイティブな時間を、ル・コルドン・ブルーで楽しんでみませんか？

なごやかでリラックスした雰囲気の中、本格的な厨房でシェフとともに料理を1品づくり、
おいしいパンとグラスワインとともに召し上がっていただきます。

男女、料理経験を問わず、どなたでもご参加できます。
エプロン、ふきんのレンタルがありますので、お仕事帰りにお気軽にどうぞ！

メニュー：二種のサーモンのカネロニ、貝類のエキューム添え

※この講座は、お持ち帰りはありません。

開講日時：10月19日（金）19時～21時 講座時間：2時間
受講料：6000円（材料費、税込）

◆フランス地方菓子講座開講！ >>> 一括申込枠は残席数あとわずか！

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。

フランス全土の地方菓子55品を、集中的に学べるまたとない機会です。ぜひご参加ください！

◇ 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： 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： 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： 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！
一括申込の特典のある残席数が残りわずかとなっています。お早めにお申しください！

※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にご注意ください。

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>

◆フランス料理・菓子 基本の基本講座 の新日程を開講しました！

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日間でフランス料理・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

・ フランス料理「基本の基本講座」

開講日時：10月 6日、13日、20日(全日程土曜日) 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)

・ フランス菓子「基本の基本講座」

開講日時: 10月13日、20日、27日(全日程土曜日) 各日10時~13時

講座時間: 各回3時間 受講料: 35,000円(材料費・税込)

◆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)、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、クーク生地のショーソンアプリコ」

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)

入門講座はいずれもどなたでもご受講いただけます。

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:

◇菓子のアトリエ講座 → お早めにお申込ください!

・菓子アトリエ テーマ: パーティの冷たいプティフル

・菓子アトリエ テーマ: シトロン・ヴェール(ライム)

◇スペシャル・デモンストレーション → お早めにお申込ください!

・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

◇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」
>>> 新日程を追加いたしました！ 9月26日(水)14時30～17時

- ・菓子「パレットの扱い方、グラサージュ等」
- ・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 9月 9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17日(月・祝)15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

神戸校 9月 8日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験
9月 9日(日)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
9月15日(土)14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

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