

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 81

September 12, 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81号をお届けします。

昼は夏の名残の蝉の声、夜は秋の夜長の到来を告げる虫の声、  
虫の声というものは、西洋の人々には雑音にしか聞こえないようですが、  
日本には、こうした虫の声に趣を感じ、これに聴き入る文化があります。

そういえば、「虫の声」と言い、「虫の音」とはあまり言わないですね。

まだまだ残暑が続いていますが、日も確実に短くなり、夏と秋が  
入れ替わろうとしています。早く、秋のあの高い空が見たいですね！

さて、ル・コルドン・ブルーの秋学期の本科講座の申込は、9月9日で  
締切となっていました。空席のある講座に関しては、まだ今からでも  
お申込ができます。

ぜひお気軽に代官山校、または神戸校まで、フリーダイヤルにてお問合せください。

また、ル・コルドン・ブルー通信2007秋号は、今週末に発行予定です。  
どうぞお楽しみに！

第81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

- 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
- 神戸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
- 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

---

6ヶ月、半年と聞くと長く感じますが、日下さんにとってのこの6ヶ月は、恐らくこれまでの人生の中でも、とても凝縮された密度の濃い、短い6ヶ月だったのではないのでしょうか？

今回のレポートは、菓子基礎クラス最後の19回目の実習。

これが菓子基礎クラスでは、最後の実習になると思うと、日下さんだけでなく、ともに6ヶ月間がんばってきた仲間たちみんなが少しばかり寂しい気持ちで実習に臨んだことでしょう…

フランス料理や菓子の技術の習得は、もちろん一番に大事なことです、ル・コルドン・ブルーでは、多くの卒業生たちが、たくさんのすばらしい仲間とこの学校でめぐりあえたと語ってくれています。

そして、来週はいよいよ菓子基礎クラスの修了試験！

日下さんの成功を祈っています！

「〜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」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=580&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します。
- ・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、モンプリュのオーナーシェフ 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しまいましたので、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！

気がつくと、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品つくり、  
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、お持ち帰りはございません。

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！ ← A・B・Cコース、一括申込枠、ともに残席数あとわずか！

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」 ← 新日程を追加しました！  
開講日時：11月10日、24日、12月1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・プルガステル」

バターのリッチな味わいが特徴のビスキュイ・プルガステルを使い、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 of 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>

#### ■ 神戸校の秋学期の新規開講講座の先行ご案内

---

神戸校より、秋学期の開講の講座より、新規開講講座を先行してご案内します：

#### ◆神戸校に新しい講座が開講します！「ル・コルドン・ブルー 初めの一步 講座」

いつかは本科授業を受講したいとお考えの方、あるいは、この秋何か新しいことを

始めたいとお考えの方にお薦めする初歩のコースです。

フランス料理とフランス菓子の基本となるメニューをそれぞれ5品ずつ実習していただけます。

10回全て受講された方には修了書をお渡しします。  
また、修了者には本科料理・菓子コースの入学金が免除されます。

対象： 本科・サブリナコース未受講の方

開講日時： 土曜コース9月29日(土)から、または 金曜コース10月5日(金)から  
講座時間： 各回3時間 各日18時30分～21時30分  
受講料： 全10回 100,000円(材料費、税込)

ル・コルドン・ブルー初めの一步 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=357&sid=583&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)

◇フランスパン入門講座

- ・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」の扱い方」

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

---

ル・コルドン・ブルーの秋学期の本科講座の申込は、9月9日で締切となっていました、空席のある講座に関しては、まだ今からでもお申込ができます。

下記のとおり、代官山校、神戸校とも、今週末に開催される学校説明会もあります。

ぜひお気軽に代官山校、または神戸校まで、フリーダイヤルにてお問合せください。

### <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。

