

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 83

September 26, 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83号をお届けします。

9月23日(日・祝)に、ル・コルドン・ブルー神戸校では「一日サロン・ド・テ」
のイベントが開催されました。

当日は、大変多くの皆様に神戸校にご来校いただき、誠にありがとうございました。

また、はじめての試みでありましたため、せっかくご来校いただいたにもかかわらず、
サロン・ド・テが大変に混み合い、長時間お待ちいただくこととなり、
至らない点も多々あったかと思えます。この場を借りてお詫び申し上げます。

さて、ル・コルドン・ブルー代官山校、神戸校ともに、夏学期の修了式が終わり、
今週から秋学期が始まりました。

これから年末にかけては、フランス料理が最も華やぐ季節、
ル・コルドン・ブルー通信秋号もクリスマスメニューでいっぱいです。

特別講座の新規開講も随時メルマガでお知らせしますので、どうぞ楽しみに！

第83号のコンテンツです >>>>

- ル・コルドン・ブルー・パリ校 パトリック・テリヤンシェフが
日本のTV番組「世界を変えた料理人」に登場！
- ル・コルドン・ブルーの子供向け講座が All About Japan で紹介されました

- ル・コルドン・ブルー神戸校 一日サロン・ド・テ 開催！
- 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

- ル・コルドン・ブルー・パリ校 パトリック・テリヤンシェフが日本のTV番組「世界を変えた料理人」に登場！
-

日本ハムグループ提供スペシャル番組:

一食への情熱が歴史を動かしたー「世界を変えた料理人」

日本テレビ系列全国31局ネット(読売テレビ制作)

9月30日(日)15:00~16:25放送予定(一部の局では放送日が変わります)

この番組にル・コルドン・ブルー・パリ校 パトリック・テリヤンシェフが登場します！

一食への情熱が歴史を動かしたー「世界を変えた料理人」、

この番組は、歴史を動かした料理人を主人公に「食」の持つ力、偉人と料理人との関係に迫り、「食」を通じた知られざる歴史の一面を紹介するスペシャル番組です。

この番組で取り上げられる料理人は、志度藤雄、村上信夫、辻村あさこの3人。

志度藤雄は、戦後初の首相官邸料理人として、吉田 茂の政治人生を「食」で支えた料理人、また、「メイゾン・シンド」「花の木」「四季」のシェフとして名声を博した、日本におけるフランス料理の先駆者です。

昭和の初期に渡欧、17年半に及ぶ料理修業中、1927年にはル・コルドン・ブルー・パリ校で学んだいきさつもあり、番組の中では、志度藤雄が特にこだわりを持っていた「フォン・ド・ヴォー」と「フォン・ド・ヴォーベースのソース」を、パリ校のパトリック・テリヤンシェフが、レポーターの雨宮塔子さんを前に実演します。

一人の料理人が、偉人の偉業・人生にいかんにか関わったのかを通して、料理の持つ力、人と人の係わり合いのすばらしさを見つけようとするこの番組、料理を志す方には必見です！

どうぞお見逃しなく！

詳しくはこちらをご覧ください

→ http://www.ytv.co.jp/NH_ryorinin/index_set.html

→ http://www.nipponham.co.jp/nh_presents/index.html

また、パリ校での撮影の様子はこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

■ ル・コルドン・ブルーの子供向け講座が All About Japan で紹介されました

ル・コルドン・ブルー代官山校で、夏休み特別企画として開催された、ル・コルドン・ブルーの「親子講座」が、All About Japan の「食育」の категорияで、「ル・コルドン・ブルーでフレンチ食育体験！」というガイド記事で紹介されています。

当日は、このカテゴリのガイド、飯野耀子(いいのようこ)さんも親子講座にオブザーバーとして参加、熱心に親子でシュークリーム作りに取り組む様子をレポートしていただきました。

All About Japan のガイド記事はこちらから

→ <http://allabout.co.jp/children/shokuiku/closeup/CU20070903A/index.htm>

■ ル・コルドン・ブルー神戸校 一日サロン・ド・テ 開催

9月23日(日・祝)、ル・コルドン・ブルー神戸校が一日サロン・ド・テになりました。

同窓生の有志の皆様が、レシピ考案からサービスまでシェフのサポートで行う、手作りのサロンを開催しました。

また当日は、焼き菓子の販売ショップも併設しました。

当日の様子はこちらからどうぞ

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=490&lang=3>

開場と同時に多数をご来場をいただき、大盛況のうちに終了させていただきました。

予想を超えるご来場をいただいたため、ご利用いただけないお客様が出ましたことをご詫言申し上げます。

■ 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！

この秋、代官山校では菓子・料理と二人のシェフをご招待して、

デモンストレーションを開催いたします！

菓子は、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、
そして料理は、フランス・コルシカ島で初めてのMOF(2004年フランス最優秀職人賞)を獲得した
クリストフ・バキエシェフが来日し、スペシャル・デモンストレーションを開催します！

どちらも、普段ではなかなか教わることのできないシェフによるデモンストレーションです。
ぜひこのまたとないチャンスをお見逃しなく！

● 西原金蔵シェフのスペシャル・デモンストレーション

「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西原シェフのお菓子を学べる
またとないチャンスです。お申込はお早めに！

日 程: 10月12日(金) 19時～21時
受講料: 10,000円(税込み)

● クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション

はるばると、ナポレオン・ボナパルトの出身地としても有名な、地中海に浮かぶフランス領の
コルシカ島からの招待シェフです。

現在35才のクリストフシェフは、パリの名だたる星付きのホテルやレストランでその腕を磨き、
1997年に、コルシカ島の北西端のカルヴィという大変に風光明媚な小さな港町に位置する、
ルレ・エ・シャトーのメンバーのすばらしいリゾートホテル、オテル・ラ・ヴィラに招かれました。

2000年には、シェフに就任。 その後もシェフの活躍は続き、2001年にはミシュランの一つ星を獲得、
2004年にMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得、更に今年2007年には2つ星を獲得し、
フランスでも注目されている勢いのあるシェフです！

クリストフシェフに実演いただくのは…

- ・ホタテのトリュフ風味、カルナローリのリゾットと黒トリュフ
- ・牛フィレのポワレ、アーティチョークのスライスとフヌイユのソテー、ロケットとパルメザンチーズ、アンチョビバター入り牛フィレのジュを添えて
- ・マカロンとピスタチオ風味のクリーム、フランボワーズとココナッツのソルベを添えて

前菜・メイン・デザートともに地中海の香りたっぷりにお届けいたします。

普段なかなか味わえない、また教わることのできないMOFシェフの味と技を学べる
またとないチャンスです。ぜひこの機会をお見逃しなく！

日 程: 11月17日(土) 19時～21時30分
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>

■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

ル・コルドン・ブルー通信2007秋号が発行され、すでにたくさんの受講申込をオンラインでいただいておりますが、代官山校のお電話による受講申込は、10月3日(水)の午前9時15分からとなっております。

すでに満席となっている講座につきましても、お電話での申し込み枠を別途ご用意していますので、ご利用ください。

また、ル・コルドン・ブルー通信には掲載されていない特別講座も多数開講されます。随時、ル・コルドン・ブルーのホームページ、メルマガでご案内していますのでこまめにチェックしてくださいね！

下記は現在オンラインで受講申込いただける講座のご案内です：

◆新規開講！ トリュフ講座

料理ディプロム修了者、料理上級コース受講生対象の新講座を開設いたしました！

フランス南西部、ペリゴール産のフレッシュトリュフが題材の講座です。
薫り高いトリュフを使って料理のヴァリエーションを増やしてみませんか？

<メニュー>：「トリュフのサラダ」「トリュフのラヴィオリ」の2品

開講日時：11月26日(月)10時～13時

受講料：25,000円(材料費、税込)

※この講座は、料理ディプロム修了者、もしくは本科料理上級コース受講生が対象です。

◆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！

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=348&lang=3>

※この講座は本科菓子講座基礎コース修了者以上が対象です。

◆シングルのための料理講座 ← 秋学期も新メニューで登場！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆フランス料理・菓子 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！

※この講座は本科入学をご検討中の皆様を対象です。

◆フランス菓子入門講座「ル・プルガステル」

← 10月分残席数あとわずか、11月分の新日程を開講しました！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆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」

← 10月分残席数あとわずか、11月分の新日程を開講しました！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <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>

■ 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内

ル・コルドン・ブルー神戸校では、9月24日より、お電話、及び、オンラインでの受講申込が始まり、すでにすでにたくさんの受講申込をいただいております。

下記は、ル・コルドン・ブルー通信秋号に発表されている以外の現在オンラインで受講申込いただける講座のご案内です：

◆ル・コルドン・ブルー 初めの一歩 講座 ← 新開講！

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=583&lang=3>

(この講座はル・コルドン・ブルー通信秋号の最終面に掲載されています)

※この講座は本科・サブリナコース未受講の方が対象です。

◆新講座開講！ 料理アトリエ講座「クリスマス・メニュー」

フランス人シェフが本場直輸入のクリスマスの特別料理をご紹介します。
本物志向の方に是非、お勧めする豪華食材をたっぷり使ったメニューです。

<メニュー>:「オマールとラングスチーヌのシャルトルーズ」「フォワグラとマロン入りジビエのパイ」の2品

開講日時: 12月12日(水)10時~17時

受講料: 35,000円(材料費、税込)

※この講座は本科料理講座基礎コース修了者以上が対象です。

◆アルマニャック風味プルーン入りフォアグラのテリーヌ

※この講座はどなたでも受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください:

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=381&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>

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

<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 10月 8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 10月13日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

10月20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