

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 84

October 3, 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84号をお届けします。

10月に入りました。気候もようやく秋の気配、週末となると運動会が  
行われている学校を見かける季節になりました。

金木犀の香りにはっとさせられるのももうすぐですね…

第84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(番外編)
- ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェアウェブショップで販売開始
- 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(番外編)

---

3月末のチューデント・レポーター決定のニュースから半年、毎週日下さんの  
菓子基礎クラスのレポートを「チャレンジ日記」としてお伝えしてきましたが、  
今回は番外編として、修了式の様子をお伝えします。

ル・コルドン・ブルーでは、毎学期末に修了式を行っています。

修了試験を無事に合格し、修了証を手にする、生徒にとってはもっともうれしい瞬間です！

シェフや、ともに学んだ仲間たちと、はじける笑顔で写真を撮り合い、  
短くも充実した学校生活をふりかえって、楽しく和やかなひとときを過ごしていただきました。

「～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(番外編)」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>

■ ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェア  
10月8日(月)よりウェブショップで販売開始

---

< Oven-to-Table > オープンで作ったアツアツのお料理をそのままテーブルへ。

こんな素敵な食卓を可能にするのは機能的で美しいオープンウェアならでは…。

ル・コルドン・ブルーとウェッジウッドのコラボレーションで作り出された  
「クィーンズウェアコレクション」は温かみのあるオフホワイトを基調にした、  
ほっとした色使い。

ハート型の器でスフレを、オーバル・ロースターではクレーム・ブリュレ、  
4色のラウンドスフレで温野菜のグラタンはいかがですか？

もちろんテリーヌに挑戦する上級者にもご満足いただける品揃え。

発売を1周年を記念して、10月末日までにインターネットでウェブショップに  
オーダーいただいたお客様には小さなプレゼントを一緒に送付させていただきます。

ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェア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=411&lang=3>

ル・コルドン・ブルーのウェブショップはこちらから、Japan Catalogue をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

## ■ 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)

>>> 残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

### ● 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。

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。

>>> いずれの回も残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

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

---

すでに多くのクリスマス向け講座が満席となってしまっていますが、  
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。

##### ◆シングルのための料理講座 ← 12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が対象です。

##### ◆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！

フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パンのアソート」

※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=283&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みいただける特別講座のご案内

---

下記は現在オンラインで受講申込みいただける講座のご案内です：

#### ◆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

ご試食はフォアグラのみの味を楽しんでいただけるテリーヌと  
アルマニャックで香り付けしたプルーン入りのフォアグラのテリーヌ、  
フォアグラのソテーの3種をお楽しみいただける、贅沢なスペシャルセッションです。

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

- ◆フランス料理入門講座「海の幸のムース入り 真鯛の姿焼き、松の実風味」
- フランス菓子入門講座「ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのアントルメ」
- フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パン・オ・フィッグ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

#### ◆ルミナリエスペシャル

料理「フランス産地鶏のロースト、ハーブバター風味、ポテトのグラタン・ドフィネ風」  
菓子「フランボワーズとピスタチオのビュッシュ」

>>> 残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

※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：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&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](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](mailto: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。



copyright©2007 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