

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 87

October 24, 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87号をお届けします。

朝晩がめっきり冷え込んでくると、スーパーの店先で一番目立ってくるのが
鍋料理の材料たち。
日本人にとって、寒い季節の到来は、鍋料理の季節の到来でもありますね。

ところで、フランスでは、一つのお鍋から、皆で箸で(フォークで)つつく
習慣のある料理はフォンデュくらいしか思いつきませんが、彼らにとって、
日本の鍋料理の食文化は、どのように目に映っているのでしょうか…

みんなで一つ鍋を囲んで、わいわい楽しく料理を作りながら食べるところに
鍋料理の醍醐味があるのですが、これほど社交的で、しかも栄養のバランスの
とれた料理、日本が世界に誇っても良い食文化だと思いませんか？

第87号のコンテンツです >>>>>

- ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ
パトリック・マルタンシェフが来日、代官山校でスペシャル・デモンストレーションを開催！
- ル・コルドン・ブルーのカップ入りスープ
「チキンのクリームスープ」「彩り野菜のトマトスープ」が新発売！
- 招待シェフ 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

■ ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ
パトリック・マルタンシェフが来日！代官山校でスペシャル・デモンストレーションを開催！

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ、パトリック・マルタンシェフが11月に来日します。

パトリックシェフは、1991年にル・コルドン・ブルー代官山校が設立されたときの初代主任教授。

その後、パリ校で教鞭を執るかたわら、全世界のル・コルドン・ブルーの料理教育を統括するエグゼクティブシェフとして世界中を飛び回る、まさに「ル・コルドン・ブルーの親善大使」です。

日本校、パリ校の卒業生には、パトリックシェフからフランス料理の手ほどきを受けた方も多いのではないでしょうか？

ダイナミックなデモンストレーションと、チャーミングな笑顔で瞬時に人々を魅了してしまうパトリックシェフのスペシャル・デモンストレーションに、ぜひお越しください！

パトリックシェフに実演いただくのは…

- ・鯛フィレのポワレ、貝類のナーージュとピストウ
- ・鴨のマグレ肉、蜂蜜と4種のスパイス風味、
トマトコンフィとパンチェッタのカスレ風豆の煮込み、ほうれん草のポワレ添え
- ・クイニーアマン、りんごのロースト、シードルのソース添え

日 程：11月9日（金）19時～21時30分
受講料：6,300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>

■ ル・コルドン・ブルーのカップ入りスープ
「チキンのクリームスープ」「彩り野菜のトマトスープ」が新発売！

あたたかいスープを飲んで、ほっとしたくなる季節がやってきました。

ル・コルドン・ブルー代官山校主任教授オリヴィエ・オドスシェフのプロデュースのもと、本格派インスタントスープメーカーである株式会社ポッカコーポレーションから、ル・コルドン・ブルーのカップスープ「チキンのクリーミースープ」と「彩り野菜のトマトスープ」が、10月8日よりサークルKサンクスにて販売が開始されました。

・「チキンのクリーミースープ」は、チキンの旨みたっぷりのスープをベースに生クリームを加えた濃厚でクリーミーなスープ。
具材にもチキンやキャベツ、赤ピーマン、クラッシュコーンを使用し、彩りよく食べごたえのあるスープです。

・「彩り野菜のトマトスープ」は、キャベツ、赤ピーマン、ズッキーニなどの彩りのよい具材が入った、トマトと自然な美味しさが味わえるスープです。

ランチやお夜食のお供に、ぜひお試しください！

価格：198円(税込)

お問合：株式会社ポッカコーポレーション お客様相談室 TEL 052-243-3778

また、ル・コルドン・ブルーのカップ入りスープは、10月25日(木)よりル・コルドン・ブルーのウェブショップでも発売開始、代官山校1階のピエール・ドゥ フレンチカントリー(TEL 03-3476-0802)でも好評販売中です。

2008年3月までの限定販売になりますので、ぜひお早めにお召し上がり下さい！

■ 招待シェフ 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開催！

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>

■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

すでにほとんどののクリスマス向け講座が満席となってしまいましたので、
フランス料理入門講座「鶏のロティ」とフランス菓子入門講座「ビュッシュ・ド・ノエル」
に関して、追加開講日程が発表されました。

ぜひ、オンライン受講申込画面のコースカタログよりご確認ください！

そして、下記は現在オンラインで受講申込いただけるその他の講座のご案内です：

◆ 料理アトリエ講座 テーマ「ジビエ」>>> メニュー5品が決まりました！

- ・ キジバトのサルミ、セップ茸のポレンタ添え
- ・ 鹿フィレ肉のポワレ チョコレートのソース・ポワブラード、セロリとリンゴのグラタン添え
- ・ 鹿肉のシヴェ、トリュフ風味のマカロニ添え
- ・ フィユテ生地で包んだ真鴨のトゥルト
- ・ 真鴨のフィレ肉ともも肉、忘れられた野菜、オレンジ風味のキャベツのアンブーレとビーツのピューレ添え

通常では手に入れにくい「ジビエ」を、実際に手にとり、料理することのできる
またとないチャンスです。どうぞお見逃しなく！！

（※ジビエの入荷状況によっては、メニューが変わる場合もございます、予めご了承下さいませ）

開講日程：12月10日（月）～11日（火）の2日間 各日とも10時～17時

講座時間：各日とも6時間（休憩約1時間）

受講料： 60,000円(材料費、税込)

※この講座は料理ディプロム修了者、料理上級コース受講者対象です。

◆ 料理アトリエ講座「フランスの保存食」新メニューで開講！

前回好評をいただいた「フランスの保存食」に新しいメニューが登場します。ちょっとしたおもてなしや、突然のお客様にもすぐにお出しできる保存食のテクニックを学んでいただける講座です。これから年末年始にかけては、大活躍しそうなメニューばかり3品です。

開講日時：12月3日(月)10時～17時 講座時間：6時間(休憩約1時間)

受講料： 30,000円(材料費、税込)

この講座にはお持ち帰り用の保存瓶がついています

※この講座はどなたでも受講いただけます。

◆ 料理・菓子のスペシャル・デモンストレーション開講！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演をご覧いただけるチャンスです！

実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇「シェフのこだわりの料理」シェフ：マーク・ボナール

マークシェフ取っておきのメニュー3品です：

- ・チョコレートのヴィネグレットを香らせた鹿肉のカルパッチョ
- ・鱈つきのアマダイ、ユリのムスリーヌと柚子の香りのブイオンを添えて
- ・スパイスのチュロス、オレンジのクレームモワローズとアニスリキュール風味のかんきつ類のジュレとともに

アマダイは白身の柔らかい肉質で上品な甘さもち、鱈まで食することができる高級魚です。ユニークな調理法で、鱈をきれいに逆立てる料理のテクニックを披露いたします。

開講日時：12月14日(金)19時～21時30分 講座時間：2時間30分

受講料： 6,300円(税込)

◇「シェフのこだわりの菓子」シェフ：パトリック・ルメル

クリスマスメニュー <ビュッシュ・ネージュ・イヴォワール>

ホワイトチョコレートのクレーム・フロマージュやトマトやバジルのクーリ、

イチゴのダックワーズやホワイトチョコレートのグリニョティーヌ・ピニオンなどを組み合わせたモダンなビュッシュ仕立てのムースです。

開講日時: 12月5日(水) 19時~21時00分 講座時間: 2時間
受講料: 5, 250円(税込)

◆ シングルのための料理講座 ←12月分のみ空席あり、残席数あとわずか！

※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 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！
フランス菓子 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」 ← 11月分のみ空席あり、残席数あとわずか！

※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 of 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。
制作したテリーヌは容器ごとお持ち帰りいただけますので、
クリスマスのおもてなしの一品にいかがでしょうか。

開講日時: 12月22日(土) 14時~17時

受講料: 37,000円(材料費、税込)

※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 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、いくつもの『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 11月 4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

神戸校 10月27日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
11月 3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!

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