

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 94

December 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94号をお届けします。

ル・コルドン・ブルー神戸校のある旧外国人居留地では、先週の木曜日  
から神戸の冬の風物詩「神戸ルミナリエ」が始まりました。

12月も半ば、2007年ももうあとわずかになって来ましたね。

大切な人へのクリスマスプレゼントに思いを馳せるとき、しばらく会ってない  
友人に年賀状で近況を綴るとき、暮れの忙しい中にも、つかの間、心がじんわり  
暖かくなる瞬間がありますね…。

さて、冬学期の本科講座の受講申込は、12月9日が締切となっておりますが、  
空席のある講座に限っては、まだ受講のお申込ができますので、  
どうぞお気軽にお問合せください。

また、個別入学ガイダンスは、随時開催しています。

遠方にお住まいのため、お仕事のため、学校説明会にご参加できなかった方は、  
どうぞご遠慮なく、代官山校・神戸校のフリーダイヤルまでお問合せください。

第94号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校の冬学期の新規開講講座の先行ご案内
- ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ

- 神戸校の現在お申し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

#### ■ 代官山校の冬学期の新規開講講座の先行ご案内

---

代官山校では、冬学期の新規開講の講座より、1・2月に開講の一部の講座を先行してご案内しています。

お申込みもオンラインでできますので、ぜひどうぞ！

#### ◆ 菓子アトリエ講座 テーマ:「エピファニー」

クリスマスのビュッシュ・ド・ノエルが終わるやいなや、フランスのお菓子屋さん、新しい年が明けるとともにやってくるエピファニーのための「ガレット・デ・ロワ」作りに大忙しとなります。

エピファニーとは主顕節や公現祭などと呼ばれるキリスト教の祝日(1月6日)ですが、この日から1月中は、フランスでは「ガレット・デ・ロワ」を食べてお祝いをする習慣があります。

今回は、「ガレット・デ・ロワ」の伝統的なフィユタージュタイプのものからブリオッシュのタイプなど、3種類のバリエーションを学びます。もちろん、フェーヴとクーロンヌ(王冠)もついています。

※この講座は本科菓子講座中級コース以上の方のみ対象です。

開講日時: 1月10日(木) 10時~17時

受講料 : 25,000円(材料費、税込)

#### ◆ 料理ワークショップ「家禽類ローストの下処理」→ 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。

開講日時: 1月8日(火) 10時30分~13時

受講料 : 5,000円(材料費、税込)

#### ◆ 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:2月18日、25日、3月3日(全日程月曜日) 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:1月22日、29日、2月5日(全日程火曜日) 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)

◆ 菓子アトリエ講座 テーマ:「シャンドルール」

2月2日はシャンドルールの日。そして、フランスでは、シャンドルールの日には、楽しい縁起かつぎの遊びをしながら、クレープを食べる習慣があります。

クレープを焼くとき、フライパンを持たない手にコインを握り、上手に片方の手でクレープをひっくり返すことが出来れば、その年は健康に恵まれ幸せな年になるのだそうです。

厳しい冬の寒さも終わりに近づき、丸いクレープを、春の暖かな太陽に見立てて、早く春の訪れを願う気持ちも込められている風習でもあります。

今回のアトリエ講座ではそば粉なども使って、シュクレ、サレ、様々なクレープを作り上げます。もちろん、クレープに合わせて付け合せも一緒に学びます！そのまま持ち帰ってご家庭でも、皆さんでシャンドルールを祝ってみませんか？

クレープと相性の良いシードルもご試食の際ご用意しております！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

好評につき、午前の講座を追加開講しました！

開講日時:2月1日(金)10時~13時、14時~17時

受講料 :10,500円(材料費、税込)

◆ シングルのための料理講座

好評の「シングルのための料理講座」が新メニューで開講します！

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。お仕事帰りにお気軽にどうぞ。

メニュー： 鶏のポワレ、ニンニクとローズマリーの薫り、ポレンタとシャンピニオンのクレムーズ添え

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

開講日時：2月8日（金）19時～21時

受講料：6,000円（材料費、税込）

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 冬のギフトフェアのお知らせ

---

今年最後の贈り物。大切な方への冬のギフトはもうお決まりでしょうか？

ピエール・ドゥ代官山店では、今年はル・コルドン・ブルーの厳選された

4種類のグルメギフト商品をラインナップしております。

フランス料理の頂点を究めたトップシェフたちが厳選したグルメ・コレクション。

数々の逸品をぜひご賞味ください。

#### <商品のラインナップ>

特にオススメはジャム・紅茶セット(G5)の組合せ。

シャンテーニュ種の栗を使ったマロンクリームジャムと、クラシックブレンド紅茶のセットです。

人気のマロンクリームジャムは、アイスクリームやクレープに添えてデザートとしても。

最もリピーターの多い商品でもあります。

G1 紅茶・缶入りガレット各1点セット 4,200円（税込）

アールグレイ紅茶X1個、缶入りガレットX1個

G5 ジャム1点・紅茶1缶セット 3,570円（税込）

マロンクリームジャム X1個、クラシックブレンド紅茶X1個

G9 プチコフレブルー 2,625円（税込）

ミニガレット(18枚)、ミニジャム/ブルーベリーX1個、ミニ紅茶/4種の赤い果実X1個

G11 パスタセット 4,200円(税込)

プレーンパスタX2箱、パスタソース2種：トマトプロヴァンサルソースX1個、トマトバジルソースX1個

期間：2007年11月20日（火）～ 12月25日（火）

期間中店頭にてご購入いただきましたギフト対象商品は全国無料配送となります。

ル・コルドン・ブルーのウィンターギフトは、ル・コルドン・ブルーのオンラインウェブショップからもご購入いただけます。ぜひご利用ください！ただし、ウェブショップからのご購入の際は配送代が別途840円かかります。

ル・コルドン・ブルーのオンラインウェブショップはこちらから  
→ <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

#### ■ 神戸校の現在お申し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し込いただける講座のご案内です：

##### ◆ 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：35,000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」

>>> いずれの講座も残席あとわずかです。

※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：

→ <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

---

冬学期の本科講座の受講申込は、12月9日が締切となっておりますが、空席のある講座に限っては、まだ受講のお申込ができますので、どうぞお気軽にお問合せください。

### <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。

神戸校 12月15日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験

代官山校の12月の学校説明会はすでに終了いたしました。下記の通り、個別入学ガイダンスは随時開催しております。

### <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。

