

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 96

December 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96号をお届けします。

3連休となった今年のクリスマスイヴ。幸せなひとときを過ごされましたでしょうか？

さて、そろそろ仕事納め、中にはすでに年末年始のお休みに入られた方も  
いらっしゃるかと思いますが、今年最後のメルマガは、  
年明け早々に開催される「ル・コルドン・ブルー・フェスティバル」のお知らせです。

ル・コルドン・ブルー代官山校では、今年大好評だった「ル・コルドン・ブルー  
フェスティバル」を、2008年1月14日(月・祝)に開催します。

ル・コルドン・ブルー代官山校は、今年の10月に3階まで拡張、新たに講義室が2室設けられ、  
まったく新しいアカデミック・プログラムが2008年より徐々に開講予定です。

今回は、その3階の多目的講義室のお披露目も兼ねて、代官山校の全5フロアを広く  
すべての皆様に開放して、ル・コルドン・ブルーで食を知り、食を楽しみ、食を通じて  
交流を深めていただく一日を企画しました。

一般の方、ル・コルドン・ブルーにご興味のある方、これから入学をお考えの方、  
本科生、同窓生の皆様、ぜひお友達もお誘い合わせの上、どうぞお気軽にご参加ください。

- イベント開催時間と参加資格
- 3階イベント内容 : 特製ランチボックスの販売 <数量限定>
- 3階イベント内容 : フード&カルチャーイベント <席数限定>
- 2階イベント内容 : 学校説明会(クレープの実習体験つき) <要予約>
- 1階イベント内容 : マカロンの部屋

- B1階イベント内容: チョコレート細工・コンフィズリーの製作実演
- B1階イベント内容: 料理・菓子・パンのショート・デモンストレーション
- B2階イベント内容: 卒業生制作による紅茶と焼き菓子の試食コーナー
- イベント参加にあたってのご注意とお願い

## ■ イベント開催時間・受付と参加資格

---

### ◇ イベント開催時間

午前11時開場、夕方17時までとなります。  
一部の整理券を、午前10時より受付で配り始めますので、ご注意ください。

### ◇ イベント受付

1階受付でプログラムと館内のご案内を配布しますので、必ずお立ち寄りください。  
受付は、午前10時より開始しますが、校内への入場は11時からとなります。  
整理券等もすべて1回受付で配布します。

### ◇ 参加資格

参加費は無料です。ランチボックス、紅茶の販売、一部の講演会のみ有料となっています。

事前申込などの必要はまったくありません、ル・コルドン・ブルーの本科生、卒業生に限らず、ご家族、ご友人、どなたでも参加できます。  
ル・コルドン・ブルーにご興味のある方、今後ル・コルドン・ブルーへのご入学を検討中の方、お友達もお誘い合わせの上お越しください。

ただし、学校説明会については事前予約が必要です。  
学校説明会の予約はこちらから → <http://www.cordonbleu.co.jp/toursdemo.cfm>  
または、フリーダイヤル 0120-454 840 までお電話ください。

## ■ 3階イベント内容: 特製ランチボックスの販売 <数量限定>

---

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、この日限りの特製ランチボックスです。

今年は、さらにグレードアップ、フォワグラのテリーヌ、プチ・ガトーなどが入り、さらにグラスワインもサービス、3000円のランチボックスです:

### <メニュー>

- ・フォワグラのテリーヌ、イチジクのパンにのせて、ベビーリーフのサラダ
- ・ゆっくり時間をかけ、ジンジャーとレモンの香りをまとった、豚ロース肉のロースト
- ・つけあわせとして、セップ茸のポレンタ
- ・プチ・パンをエシレ・バターとともに

- ・カマンベールチーズ
- ・デザートとして、チョコレートとフランボワーズのマカロナード
- ・コーヒーのお供に、サブレクッキー

<ご注意>

- ・ランチボックスは、限定100食です。
- ・ランチボックスの整理券を、午前10時より、1階受付にて配布します。
- ・整理券を受け取られるときに、ランチボックス代3000円をお支払いいただきます。
- ・ランチボックスの購入は、お一人様2つまでとさせていただきます。
- ・場所は、3階の講義室にて、整理券と引き換えにランチボックスの引き渡し、飲食をしていただきます。
- ・ランチボックスのご賞味は、校内にてお願いいたします。  
消費期限の観点より、学校外へのテイクアウトはご遠慮願います。
- ・3階でのランチボックスの飲食は、午前11時より午後13時までとさせていただきます。  
午後13時には、会場をいったんクローズさせていただきます。

■ 3階イベント内容：フード&カルチャーイベント <席数限定>

新たに増設された3階の講義室「バックス」と「デュマ」にて、14時より講演会を開催します。

◇ 14時～15時 月刊誌「料理通信」編集長 君島佐和子氏による講演

近ごろ良く聞く言葉、「ホスピタリティー」とは？

食の情報に高感度でオピニオンリーダー的資質を備えた人々の間で、  
とても支持の高い月刊誌「料理通信」へ食のトレンドはここから始まる～ の  
編集長 君島佐和子氏に、最近キーワードになっている「ホスピタリティー」について、  
わかりやすく講演していただきます。

◇ 15時30分～16時30分 料理評論家 山本益博氏による講演

講演タイトル:ミシュランが東京へやってきた

今最もホットな話題の「ミシュラン東京ガイド」。

35年前から「ミシュラン」抱えて毎年フランスを食べ歩いた料理評論家 山本益博氏に  
ミシュランガイドの意義、そして、その読み方についてじっくり語っていただきます。

<ご注意>

- ・いずれの講演も着席のため、席数に限りがあります。
- ・君島佐和子氏の講演会は整理券の配布はありません。
- ・山本益博氏の講演会の整理券は、午前12時より、1階受付にて配布します。
- ・整理券の配布は、お一人様2名分までとさせていただきます。
- ・整理券を受け取られるときに、参加費を1000円お支払いいただきます。
- ・講演中は、部屋の出入りはできません。

## ■ 2階イベント内容： 学校説明会(クレープの実習体験つき) <要予約>

---

ル・コルドン・ブルーへのご入学を検討されている方には、ぜひこのフェスティバルの機会に、学校説明会に参加されて見ませんか？

2階の講義室「ジャルダン・ド・フランス」とその隣の実習室「ラブレ」では、1時間の学校説明会が行われ、続いて、本場フランスの味のクレープの実習も体験いただけます。

学校説明会は、11時30分～、13時30分～、15時30分～ の3回開催されます。

<ご注意>

- ・学校説明会については事前予約が必要です。  
学校説明会の予約はこちらから → <http://www.cordonbleu.co.jp/toursdemo.cfm>  
または、フリーダイヤル 0120-454 840 までお電話ください。
- ・チラシでご案内している時間に誤りがありましたので、ご注意ください。
- ・また、実習の都合上、各回16名とさせていただきます。

## ■ 1階イベント内容： マカロンの部屋

---

1階のメイン・デモンストレーションルーム「コアントロ」では、来校の記念に、ル・コルドン・ブルーのシェフとともに、大きなマカロンのピース(オブジェ)制作に参加してみませんか？

あわせて、シェフの作品もご覧いただけます。

また、参加者には、マカロンの試食をプレゼント(先着300名)。

## ■ B1階イベント内容： 料理・菓子・パンのショート・デモンストレーション

---

B1階のデモルーム「ブリヤ・サヴァラン」では、ル・コルドン・ブルーのシェフがかわるがわるに登場。簡単な学校紹介のあと、ショートデモンストレーションをご覧いただきます。

- ◇ 11:30～12:30 堀シェフによる菓子のデモンストレーション
- ◇ 12:30～13:30 アランシェフによるパンのデモンストレーション
- ◇ 13:30～14:30 オリヴィエシェフによる料理のデモンストレーション
- ◇ 14:30～15:30 堀シェフによる菓子のデモンストレーション
- ◇ 15:30～16:30 マークシェフによる料理のデモンストレーション

<ご注意>

- ・いずれのデモンストレーションも予約、整理券等は必要ありません。
- ・ご自由に入っていただけますが、着席のため、デモンストレーション中の部屋の出入りはご遠慮ください。
- ・ショート・デモンストレーションでは、レシピは配布いたしません。
- ・ショート・デモンストレーションでは、試食はありません。

■ B1階イベント内容： チョコレート細工・コンフィズリーの製作実演

---

B1階、実習室「カレーム」では、ドミニクシェフが、終日、チョコレート細工とコンフィズリーの制作実演を行っています。

運が良いと、チョコレートの試食がプレゼントされます(先着300名)。

■ B2階イベント内容： 卒業生制作による紅茶と焼き菓子の試食コーナー

---

B2階の実習室「ペラプラ」では、前回大人気だった、ル・コルドン・ブルーの卒業生による焼き菓子の試食コーナーが今回も開催されます。

前回は、会場が大変混雑し、また、早い時間に焼き菓子がなくなってしまったため、午後にご来場いただいた皆様には、焼き菓子をご提供することができず、大変に申し訳ございませんでした。

今度のフェスティバルでは、ル・コルドン・ブルーの卒業生が心を込めて用意した焼き菓子を、皆様にゆっくりとお楽しみいただけるように工夫いたしましたので、ぜひご来場ください。

試食用の焼き菓子制作にご協力いただいた卒業生のご紹介はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=503&sid=612&lang=3>

<ご注意>

- ・焼き菓子試食コーナーの整理券を、午前11時より、1階受付にて配布します。
- ・この際、焼き菓子試食コーナーでご用意する紅茶を1杯500円にてご購入いただきます。
- ・焼き菓子の試食コーナーは、午後12時より開場します。
- ・焼き菓子の試食は、お一人様、5個までとさせていただきます。
- ・整理券の配布は、お一人様2名分までとさせていただきます。

■ イベント参加にあたってのご注意とお願い

---

学校には駐車・駐輪スペースはありません。

近隣のご迷惑とならぬよう、ご来場には公共の交通機関をご利用ください。

イベントのスケジュールなど、詳しくはホームページの「ル・コルドン・ブルー・フェスティバル」のページをぜひご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=503&lang=3>

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=503&sid=614&lang=3>

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=503&sid=613&lang=3>

それでは皆様、どうぞ良いお年をお迎えくださいませ！

1月14日(月・祝)の「ル・コルドン・ブルー・フェスティバル」で多くの皆様をお会いできることを楽しみにしています!!

なお、次回のル・コルドン・ブルーE-Newsletterの配信は、2008年1月9日(水)を予定しております。

◆◆◆◆◆ 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