

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 98

January 16, 2008

<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98号をお届けします。

1月14日、今週の月曜日に、代官山校の年明けの大イベント、  
第2回 ル・コルドン・ブルー・フェスティバルが開催されました。

とても寒い一日でしたが、おかげさまで大変多くの皆様にご来場いただき、  
誠にありがとうございました。

今回初めてル・コルドン・ブルーにいらした方も、また、久しぶりに  
学校を訪れた卒業生の皆様、そのご家族、ご友人の皆様も、ル・コルドン・ブルーで  
楽しいひとときをお過ごしただけようでしたら幸いです。

至らない点も多々あったかと思いますが、フェスティバルに関しての  
ご意見、ご感想などがありましたなら、ぜひお知らせくださいね。

また、フェスティバルのレポートは、近々にメルマガとホームページでお伝えしますね！

さて、いろいろな雑誌でも今月号は「チョコレート」の特集が組まれていますね…

バレンタイン・デーまであと1ヶ月、そこで、今回のメルマガは、バレンタイン特別号  
と銘打って、バレンタインのイベントのお知らせを中心にお届けします。

ぜひ最後まで読んでくださいね…

第98号のコンテンツです >>>>>

- M.O.F.を獲得した神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによる  
バレンタイン・デザートセミナーをホテル阪急インターナショナルにて開催
- 阪急百貨店 うめだ本店に「ショコラの騎士III」byル・コルドン・ブルーが登場！
- ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレート・コレクション
- 神戸校の新規開講特別講座のご案内
- フード&カルチャー講座の新プログラム発表
- ピエール・ドゥ代官山ショップより新着商品のお知らせ
- 代官山校の現在お申し込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申し込み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

- M.O.F.を獲得した神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによる  
バレンタイン・デザートセミナーをホテル阪急インターナショナルにて開催
- 

神戸校ブルーノシェフによるホテル阪急インターナショナル  
「ル・コルドン・ブルー バレンタイン・デザートセミナー」が開催されます！

2007年、ショコラティエ・コンフィズリ部門でM.O.F.(フランス最優秀職人賞)  
を受賞したブルーノシェフが、バレンタインデーをテーマとして創り出す繊細な  
チョコレートデザートをご堪能ください。

ブルーノシェフの楽しいトークを交えたセミナーの後は、セミナーで作ったデザートを試食。

ホテル阪急インターナショナルの塚本グランシェフが創作するディナーとの  
美味しいマリージュをお楽しみいただきます。

日 時： 2月11日(月・祝)18:00~20:30(17:30受付)  
会 場： ホテル阪急インターナショナル 4階/バンケットルーム「紫苑」  
料 金： ￥12,000(セミナー、お料理、デザート、グラスワイン3種、税金、サービス料込)

<特典> ル・コルドン・ブルー在校生、卒業生は￥10,000の特別ご優待料金があります

詳しくはこちらから

- <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=616&lang=3>
- [http://www.hankyu-hotel.com/cgi-bin/cms/event\\_plan.cgi?hid=18hhinternational&seq\\_no=448](http://www.hankyu-hotel.com/cgi-bin/cms/event_plan.cgi?hid=18hhinternational&seq_no=448)

- 阪急百貨店 うめだ本店に「ショコラの騎士III」byル・コルドン・ブルーが登場！
- 

昨年、一昨年と大人気を博したうめだ阪急とル・コルドン・ブルーのコラボレーションによる  
オリジナル・バレンタイン・プロジェクトの第3弾「ショコラの騎士III」。

今年、ル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノシェフを中心に、フランス、イギリス、カナダ、オーストラリアから5人のシェフたちが参加！

期間： 2月3日(日)～14日(木)  
場所： うめだ阪急 7階特設会場

「ショコラの騎士III」は、オンラインショッピングでもお求めいただけます。

阪急オンラインショッピングへはこちらから

→ <https://web.hankyu-dept.co.jp/ecshop/shohinDetailDisplay.do?mstShohinId=24317>

#### ■ ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレート・コレクション

---

今年もル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフのプロデュースのもと、9種類のフランスの香り高い本格的なチョコレートが揃いました。

ラインナップの詳細は次号のメルマガにてお伝えします。

ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートは、1月末より関東・関西有名百貨店でお求めいただくことができます。

また、ル・コルドン・ブルー代官山校1階のブティック、「ピエール・ドゥ フレンチカントリー」で2月より販売を開始します。

ル・コルドン・ブルー神戸校では、ご予約を承り販売します。

さらに、インターネットで気軽に遠方からも注文できるル・コルドン・ブルーのウェブショップでも、ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートをお求めいただけます。

発売開始日は次号メルマガにてお伝えします。

#### ■ 神戸校の新規開講特別講座のご案内

---

神戸校の入門講座に新日程が追加されました！

##### ◆ フランス菓子入門講座「フレジエ」

ピスタチオ風味のダコワーズ生地を作り、アプリコットのピューレ入りのスリーヌで組み立てます。

側面には苺を美しく並べ、かわいいフレジエの完成です。

フルーツをたっぷりと使った甘さ控えめのアントルメです。

開講日時:3月21日(金)10時~13時 または 14時~17時  
講座時間:3時間 受講料 :10,500円(材料費、税込)

新しい講座を開設しました！

◆ 特別講座「クレープの日」

2月2日は聖母お清めの祝日です。  
フランスでは、クレープを焼いてこの日を祝います。  
この日にちなんで、フランス人シェフがフランス本場のクレープ4種をご紹介します。

食事となるクレープ(クレープ・サレ2種)と  
デザートとなるクレープ(クレープ・シュクレ2種)を作ります。

メニュー:

- ・サーモンとシャンピニオン入りそば粉のクレープ
- ・仔羊となす入りそば粉のクレープ
- ・クレープ・オ・ブール・サレ(塩バターを使ったクレープ)
- ・クレープ・オ・ショコラ・エ・グラス・ヴァニニュー(チョコレートとヴァニラアイスクリームのクレープ)

ご試食は辛口と甘口のシードル2種とともに試食していただきます。

開講日時:2月2日(土)18時30分~21時30分  
講座時間:3時間 受講料 :10,500円(材料費、税込)

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>

■ フード&カルチャー講座の新プログラム発表

2008年より、ル・コルドン・ブルー日本校では、これまでの伝統的な料理教育プログラムに加えて、まったく新しいアカデミック・プログラムが始動します。

代官山校で開催される第一弾のプログラムが決まりましたので、ご案内します:

◇ ワイン講座 入門コース

「ワインを飲んでみたいけれど、わからないから、つい億劫になってしまう」、  
レストランでの食事や買い物とき、あるいは海外旅行先で、このようなご経験はありませんか？

ワインは決して難しいものではありません。遠い昔から、人々が飲み、楽しんできたものです。ちょっとした基本知識があれば、ワインを飲むことが格段に面白くなります。お気軽にご参加ください。きっとワインが好きになります。

講師は、WSET認定ディプロマを取得されている安田まり氏。  
全6回のコースで、ワインの手ほどきを受けてみませんか？

開講日時: 2月21日、28日、3月6日、13日、27日、4月3日(全日程木曜日)  
講座時間: 各日19時~21時 各回2時間 全12時間  
受講料: 48,000円(税込)

ワイン講座はこれから段階的に、より専門的なレベルまで順次開講予定です。

入門コースは、ワインを学ぶための、初歩の初歩。  
ワインには様々なタイプがあること、またグラス、温度、コルクの抜き方などからワインを楽しむコツを伝授します。

ワイン講座 入門コースの詳しい授業内容については、こちらをご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=505&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>

#### ■ ピエール・ドゥ代官山ショップより新着商品のお知らせ

---

ピエール・ドゥに新しい本が届きました。

著者はル・コルドン・ブルー・パリ校の卒業生、Kathleen Flinn さん。  
タイトルは「THE SHARPER YOUR KNIFE, THE LESS YOU CRY」。

パリでのスクールライフを、生徒という視点から綴ったエッセイです。  
プロのジャーナリストでもある彼女が、料理を学び、奮闘しながら夢をかなえていく真摯な姿には感動させられます。

ル・コルドン・ブルーのウェブショップでも好評発売中！

価格: 3,150円

282頁 英語版 ISBN 978-0-670-01822-2 書籍サイズ 16×23.5×3(cm)

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

## ■ 代官山校の現在お申し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いただける講座のご案内です：

- ◆ フランス料理入門講座「ハムとアンディーブのグラタン」  
フランス菓子入門講座「グリオットとホワイトチョコレートのムスリーヌのタルトレット」  
フランスパン入門講座「バゲット・エピ、サン・イットポリト、田舎風プチパン」  
バレンタインスペシャル講座  
「カップルのための料理講座 ホットスパイス風味の鳩とフォアグラのトゥルト」

※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 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」 → 残席数あとわずか！  
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」 → 残席数あとわずか！  
開講日時：2月22日、29日、3月7日（全日程金曜日） 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）

- ◆ シングルのための料理講座 の新日程を開講しました！ → 残席数あとわずか！

気がつく、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品作り、  
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22日(金)19時~21時

受講料 :6,000円(材料費、税込)

◆ 菓子上級アトリエ講座 テーマ「ヴァレンタイン」

バレンタインをテーマに1日目はアシェット・デセール(レストラン・デザート)、  
2日目には、ボンボン・オ・ショコラとチョコレートを入れるコフレ(箱)も制作します！

本科上級コース以上に時間をかけて実習し、レストランデザート、チョコレート作品制作などの  
ヴァリエーションを学ぶチャンスです！

※この講座は本科菓子講座上級コース修了者以上が対象です。

開講日時:2月12日(火)~2月13日(水)の2日間 各日10時~17時

講座時間:計12時間 受講料:50,000円(材料費、税込)

◆ フランス料理入門講座「フランコ・ジャポネ」

日本の食材を使ってフランス料理を作ってみませんか？  
フランス料理が、より身近になるメニューで3日間実習します。  
見慣れた日本の食材で新しいフランス料理を発見してみませんか？

<メニュー>

1回目: 豚肉のメダイヨンと山菜の新芽のシューファルシ

2回目: 肉と野菜のショーソン、下仁田ネギのグラティネ添え

3回目: 海苔巻き風鶏のフィレ肉と甲殻類ソース、野菜のピラフ添え

開講日時:2月25日、3月3日、10日(全日程月曜日)各日10時~13時

講座時間:各回3時間 受講料:30,000円(材料費・税込)

◆ 菓子上級アトリエ講座 テーマ「復活祭」

「復活祭」はキリストの復活を祝う日で、フランスでも卵やうさぎの形をした  
チョコレートが店頭にたくさん並びます。  
フランスの子供たちにとっては、家や庭のいろんなところに隠れているチョコレートの  
うさぎや卵を探して回る楽しいお祭りの日です。

今回は復活祭に向けて様々な形のチョコレートを作成します。  
チョコレートのテンパリングの方法など様々な技術練習アップを兼ねて、  
ご家庭でも復活祭をお祝いしてみませんか？

※この講座は本科菓子上級コース修了者(現在受講者も含む)対象です。

開講日時:3月18日(火)~3月19日(水)の2日間 各日10時~17時  
講座時間:計12時間 受講料:60,000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>

#### ■ 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:

- ◆ フランス料理入門講座「帆立貝とカニのムース、緑キャベツ包み、オレンジソース」  
フランスパン入門講座「バゲット、バゲット・ヴィエノワズリ・ナチュラル・ショコラ、  
ブリオッシュ・フィユテ」  
バレンタインスペシャル・フランス料理入門講座「鴨のフィユテ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

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

春は学校に入学される方が一番多くなる季節です。

春学期から受講をお考えの方は、お早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しいただくことをお勧めします。

#### <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 2月11日(月・祝) 13時30分より

神戸校 1月26日(土)16時より

## <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©2008 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