

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 99

January 23, 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99号をお届けします。

大寒を迎え、今が一番寒い時期、それにふさわしいお天気が続いていますね…  
皆様、風邪などひかずに元気に過ごされていらっしゃいますでしょうか？

さて、先週のメルマガはバレンタイン特集でしたが、バレンタインに向けての  
準備は進んでいますか？

日本では、「バレンタイン」といえば「チョコレート」と言うほど、  
いまだにバレンタインの贈り物として、チョコレートは不動の地位を誇っていますが、  
最近では、自分へのプレゼントとして、この機会に世界中から集まるおいしい  
チョコレートを楽しんでいる方も多はず…

チョコレート好きにとっては、なんともうれしく、また、ダイエットのことを考えれば、  
ちょっぴり罪深い季節の到来ですね！

第99号のコンテンツです >>>>>

- <早割>ご利用の最後のチャンスです！
- 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
- 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！
- 1月14日 ル・コルドン・ブルー・フェスティバル 卒業生の活躍
- フード&カルチャー講座の新プログラム発表

- 代官山校 秋学期修了式の写真注文はお済みですか？
- 代官山校の現在お申しいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申し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

■ <早割> ご利用の最後のチャンスです！

---

本科講座をお申込みいただく際に、指定日までに手続きをすると26,500円の割引が受けられる<早割(早期受講申込割引)>が、2月10日(日)をもって廃止されます。

また、2月11日以降は、各講座の申込時に50,000円の事務手数料が必要になります。

進級をお考えの方は、新受講料になる前に、ぜひお申込みください！

<早割> のご利用期限は2月10日(日)です。

お忙しい方は、便利なホームページからの本科のオンライン受講申込をご利用ください。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 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

---

先週のメルマガでもお伝えしたとおり、今回のメルマガでは、ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートのラインアップのご紹介します。

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。

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。

ラインナップの詳細、および、販売店舗一覧はこちらよりご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=617&lang=3>

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。

ル・コルドン・ブルーの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

■ 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  
美味しいマリアージュをお楽しみいただけます。

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」。

今年は、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>

#### ■ 1月14日 ル・コルドン・ブルー・フェスティバル 卒業生の活躍

---

先週の月曜日、1月14日に開催された代官山校のル・コルドン・ブルー・フェスティバルには、大変多くの皆様にご来場いただき、ありがとうございました。

このル・コルドン・ブルー・フェスティバルでは、シェフや学校スタッフのみならず、素敵な卒業生の皆様が大活躍しています。

今回のフェスティバルでは、昨年の第1回目のときも大好評だった、菓子ディプロム取得の卒業生の制作による焼き菓子の試食コーナーが設けられ、また、今年は、その会場にボランティアの卒業生の皆様11名が参加してくださいました。

来場者の皆様に回答いただいたアンケートでも、  
「焼き菓子の種類の多さに感動しました！」  
「卒業生の作品を見て、とても勉強&刺激になりました」  
といったお声をいただきました。

焼き菓子を出展された24名の卒業生のそれぞれの作品の写真をアップしましたので、ぜひご覧になってみてください

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

また、ボランティアとして参加して下さった卒業生の写真とコメントもこちらでご紹介していますので、ぜひご覧になってみてください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=503&sid=618&lang=3>

ル・コルドン・ブルーでは、今後も、本科生、卒業生の皆様が、このように積極的に学校のイベントに参加していただけるような機会を、どんどん設けて行きたいと思っています。

#### ■ 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>

■ 代官山校 秋学期修了式の写真注文はお済みですか？

12月21日に、恵比寿のウェスティンホテル東京で開催された代官山校の2007年秋学期修了式にご参加の皆様、写真のご注文はお済みですか？

ル・コルドン・ブルーでの思い出をより良いかたちでお手元に残していただくために、昨年の秋学期修了式より、プロのカメラマンを招いて修了式の様子を撮影し、インターネット上で閲覧、手軽に購入できるサービスを始めました。

プロの手による写真に、ロゴや文字を入れた記念の一枚に仕上げてお届けいたします。

昨年末からの掲載開始と同時に、多くの皆様のご注文を頂いておりますが、ネット上での掲載終了日の1月28日(月)が迫ってまいりました。

まだご覧になってらっしゃらない方は、修了式の楽しいひとときが満載ですのでぜひ一度ご覧になってみませんか？

ご注文の方は、どうぞお早めに!!

掲載中の写真販売サイト<フォトチョイス>はこちらから

→ <http://www2.photochoice.net/>

なお、修了式の写真の閲覧には、代官山校の2007年秋学期を修了した皆様にのみ配布されているパスワードが必要となります。

パスワードをお持ちでない方は、閲覧することができませんので、あらかじめご了承のほど、お願い申し上げます。

#### ■ 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・イツポリト、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「肉と野菜のショーソン、下仁田ネギのグラティネ添え」

2回目「豚フィレ肉と山菜の新芽のシューファルシ」

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」

- ◆ フランス菓子入門講座「フレジエ」 >>> 追加開講日程があります！

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)

◆ 特別講座「クレープの日」 >>> 新規開講です！残席数あとわずか！

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。

好評につき新規日程を追加しました:

開講日時:2月3日(日)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)

※上記の講座はいずれも、どなたでも受講いただけます。

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

