

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 100

January 30, 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100号をお届けします。

冬らしく寒い毎日が続いていますね。

東京でも「雪が降るかもしれません」という天気予報を今年は何回か耳にしていますが、
そう言われると、朝起きてカーテンを開けるときに、雪が降っていないかな？と
ちょっと期待してしまうのは、都会人の「雪」という非日常的なものへの憧れでしょうか。

さて、あさってから2月！バレンタイン本番です！
雪をも溶かすあつーいチョコレートの饗宴を楽しみましょう！

第100号のコンテンツです >>>>>

- <早割>ご利用の最後のチャンスです！
- 代官山校で菓子素材研究講座が再び開講！
- 招待シェフ クリストフ・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催
- 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！
- 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申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

■ <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>

■ 代官山校で菓子素材研究講座が再び開講！

ル・コルドン・ブルーの「フード&カルチャー講座」の第2弾として、好評だった「菓子素材研究講座」の開講が決定しました！

粉・砂糖・卵・油脂さえあれば、その組み合わせだけで色々なお菓子が作れます。

その1つの素材を少し変えるだけで、違った風味や食感が得られたり…、様々な可能性を秘めているのに、忘れてしまいがちな基本の素材です。

どんなに趣向を凝らした流行の菓子でも、それらを支え、柱となっているのは、この基本素材にほかなりません。

横浜校・代官山校で開講され、大好評だったこの「菓子素材研究講座」、今回は、<粉・砂糖・卵・油脂>に、新たに<チョコレート>を加え、全5回のシリーズで開講します。

実際に、目で見て、食べて確かめ、菓子作りにおける配合の変わり方など、お菓子作りの原点に戻って、一緒に考えていきましょう。
明日からのお菓子作りやお教室に、さらなる自信をもって望んでいただけることと思います。

◇ 第1回目「粉」

ル・コルドン・ブルーの授業で使われる粉「小麦粉」には、様々なタイプがあります。

タイプ45、55、65とは、どんな特徴があるのか？
また、アレルギー対策として重要視されつつある、米粉を用いた菓子。
全粒粉やライ麦粉などについても考えます。

開講日時：2月29日（金）19時～21時30分
講座時間：2時間30分 受講料：5,000円（税込）

◇ 第2回目「卵」

卵本来の特性を生かすことから、加工品と呼ばれる、冷凍・乾燥させた卵の生かし方
さらには、殻の再利用までを考えます。
例えばメレンゲ：乾燥卵白、新鮮な卵白または日を置いた卵白を用いて、
同じ配合で菓子を作ったとき、どんな違いがでるのか。風味か？弾力か？泡立ちの違いは？
これらの違いをしっかりと理解できるまたとないチャンスです！

開講日時：3月23日（日）14時30分～17時
講座時間：2時間30分 受講料：5,000円（税込）

◇ 4月以降、砂糖、油脂、チョコレート（順未定）の回が順次開講します。

<ご注意>

この講座の内容は、2005年～2006年に、横浜校・代官山校で開講された
「菓子素材研究クラス」と、チョコレートの回以外は、同一の内容です。

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>

また、すでに受講申込受付中のアカデミック・プログラムは以下の通りです：

◇ 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>

■ 招待シェフ クリストフ・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催！

1月の招待シェフデモンストレーションは、ル・コルドン・ブルー代官山校でも
教えていたことのあるクリストフ・ポコシェフ。

1998年より2000年まで、代官山校のフランス料理講座の教授として
ル・コルドン・ブルーでその素晴らしい料理の技術を披露してくださっていた
クリストフシェフですが、その後、ソフィテル東京のエグゼクティブ・シェフに就任。
ここで7年ほど総料理長としての重責を果たされ、昨年9月にかねてからの念願かない、
神楽坂に「ルグドゥノム ブション リヨネ」をオープンされました。

「ブション」とはシェフの出身地であるリヨン地方独特の名称で、
リヨン地方料理を中心に提供するレストランのこと。

従来からの「レストラン」でも「ビストロ」でもなくあくまで「ブション」にこだわり、
シンボルである錫のカウンターをはじめ、テーブル、椅子、ソファ、ワインセラー、
床のモザイクタイルに至るまですべてを、フランスの職人とシェフ自らがデザインを考え、
オーダーした特注品で店の雰囲気を作り上げているそうです。

今回のメニューは、そんなこだわりのあるシェフならではのリヨン料理を2品ご紹介します：

- ・鳥レバーのプティガトー仕立て、トマトのクーリ
- ・リヨンの名物料理 <タブリエ・ド・サプール>

1品目は、内臓料理もお得意のシェフならではの前菜。
そしてメイン料理のタブリエ・ド・サブールとは、牛胃にパン粉をつけて揚げたリヨンの名物料理で、その形が工兵の皮製エプロンに似ていることに由来します。
工兵隊出身のカステラーヌ元帥が第2帝政期リヨンの軍本部にいた時に命名したとも言われているリヨンならではの名物料理です。

同窓生の皆様も、ぜひこの機会に懐かしのクリストフシェフに会いにいらっしやいませんか？

日 程:2月26日(火) 19時~21時30分 講座時間:2時間30分
受講料:本科在校生 3,000円(税込) 本科在校生以外の方 8,000円(税込)

シェフから当日のメニューの写真が届きました、ぜひ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。

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>

お問い合わせは

→ 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

■ 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>

■ 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：

- ◆ 大好評のバレンタイン特別講座 >>> 受講申込はお早めに！
フランス菓子入門講座「ベルベット・バレンタイン」に追加日程が発表されました！

開講日時：2月12日（火曜日）10時～13時 または 14時～17時

講座時間：3時間 受講料：12,000円（材料費・税込）

- ◆ 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・イッポリト、田舎風プチパン」

※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「フランコ・ジャポネ」 >>> 残席数あとわずか！

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」 >>> 残席数あとわずか！

「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」
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
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。

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 2月11日(月・祝) 13時30分より
神戸校 2月 9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

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。



copyrightc2008 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