

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。

L E C O R D O N B L E U E - N e w s l e t t e r

Vol 24

November 16, 2005

<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 2 4 号をお届けします。

東京ではつい先日「木枯らし 1 号」が吹きました。  
今週あたりからぐぐっと気温が下がってきそうですね。

さて、11月3日にはル・コルドン・ブルー横浜校の開校5周年の  
イベントが開催され、多くの卒業生の皆様とお会いすることができました。  
ご参加いただいた皆様にはこの場を借りてもう一度お礼申し上げます。

このイベントのためにパリ校から来日した M.O.F. ニコラ・ベルナルデシェフ  
のスペシャル・デモンストレーションやアトリエも大変多くの参加者を  
集めて開催されました。詳しくは、イベントレポートをご覧くださいね！

第 2 4 号のコンテンツです > > > >

「ミセス」のお菓子コンクールが開催されます！  
ル・コルドン・ブルー横浜校開校5周年記念イベント・レポート  
秋学期の特別講座の追加開講、講座空席情報など  
大丸神戸店でオリジナルクリスマスケーキを数量限定・予約販売  
神戸校でイワセ・エスタ主催 ブルーノ・ルデルフシェフによる  
チョコレートのデモンストレーションが開催されます  
ル・コルドン・ブルーのシェフによる百貨店でのイベント  
学校説明会・個別入学相談のご案内

「ミセス」のお菓子コンクールが開催されます！

文化出版局発行の雑誌「ミセス」主催による「お菓子コンクール」が、  
今年も開催されます。

3回目となる今回は、「フルーツのお菓子」がテーマです。

大切な家族、ご主人に、お友達や恋人に日頃から作ってあげている  
あるいは作って贈りたいと思っているとっておきのフルーツのお菓子  
をご披露いただけませんか？

最優秀賞は、全日空の東京 - パリ往復航空券、インターコンチネンタル  
ル・グラン ホテル パリの5泊分宿泊ご招待のほか、滞在期間中、  
ル・コルドン・ブルー・パリ校での授業が体験できます。

ル・コルドン・ブルーの本科生、卒業生ももちろん応募できます。

ぜひ、ル・コルドン・ブルーで磨いた腕を奮ってみませんか？

応募の締め切りは、2006年1月13日（金）必着です！

たくさんの皆様のご応募をお待ち申し上げております。

詳しくは

<http://www.cordonbleu.co.jp/home.html>

応募要綱については、文化出版局のホームページよりご覧ください

<http://books.bunka.ac.jp/indexf.html>

（11月17日ごろにアップ予定。トップページの右側、上段の  
What's Newのコーナーに表示されます。）

## ル・コルドン・ブルー横浜校開校5周年記念イベント・レポート

11月3日を皮切りに開催されたル・コルドン・ブルー横浜校の開校5周年の  
数々のイベント。

横浜校で開催されたスペシャル・デモンストレーションとカクテル・パーティー、  
アトリエ、代官山校と神戸校で開催されたスペシャル・デモンストレーション、  
いずれのイベントにもたくさんの本科生、卒業生の皆様にご参加いただき、  
ありがとうございました。

このイベントのためにパリ校からM.O.F.であるニコラ・ベルナルデシェフが来日。

合計4回のスペシャル・デモンストレーション、横浜校で開催されたアトリエでも、  
挨拶のその瞬間からあっという間に人を惹きつけ、そんなに基本的なことまで！  
と思うような細かいことから、さすがM.O.F.の技と思わせるすばらしい技術まで、  
いい夢を見ているような心地のとても有意義で密度の濃い時間に参加者は大満足の様子でした。

また、パリ校で今年から開講されている菓子講座の上級コースのさらに上の  
第4段階めのレベルに相当する「菓子講座プロフェッショナル・  
トレーニングコース」についても、カリキュラムを作成したニコラシェフ  
ご自身から詳しいプレゼンテーションがあり、多くの参加者に興味を持って  
聞いていただきました。

また、日本校での同様の講座の開講に向けて貴重なご意見もたくさん  
いただくことができましたので、今後をぜひお楽しみに...

最後に、代官山校のスペシャル・デモンストレーションの終わりの参加者の  
質問から発展して、ニコラシェフから「ものづくり」に関わる人間として、  
ル・コルドン・ブルーでお料理・菓子・パンを学ばれている生徒の皆様へ  
とてもすばらしいメッセージをいただきましたので、それをご紹介したいと思います：

「ものづくり」に関わる人間には3つのカテゴリーがある。

1つ目は、「手」に技術を身につけた人々で、Manuels(仏) = 手工業者と呼ばれる。  
2つ目は、「手」にすばらしい技術を身につけ、さらに、「頭」を使ってその能力を発揮できる  
人々で、Artisans(仏) = 職人と呼ばれる。  
3つ目は、「手」にすばらしい技術を身につけ、「頭」を使ってすばらしい能力を発揮し、  
さらに、「心」を込めて「ものづくり」に取り組める人々で、彼らは Artistes(仏) = 芸術家と呼ば  
れる。

皆さんも、お料理・菓子・パンを学ぶとき、作るときには、いつも「心」= ハートを  
忘れずに、良きアーティストであることを目指してください。

代官山校のフランス菓子入門講座

「アプリコットとピスタチオのアントルメ」がまたまた追加開講されます！

前回のメルマガでこの講座の追加開講をご案内しましたが、すぐに満席となってしまうので、さらに下記の日程で追加開講が決定しました：

代官山校 12月19日(月) 14時～17時

代官山校のクリスマス・スペシャル

下記の12月後半の日程については、まだお席の予約ができます。  
そろそろクリスマスツリーをあちらこちらで見かけるようになりました。  
クリスマスの準備はお早めに！

フランス料理入門講座「トリュフ風味の鶏のロティ、フォワグラのピラフ添え」

12月20日(火) 10:00～13:00

12月21日(水) 10:00～13:00

フランス菓子入門講座「ビュッシュ・ド・ノエル ショコラ・フランボワーズ」

12月14日(水) 10:00～13:00

12月14日(水) 14:00～17:00

12月19日(月) 10:00～13:00

12月20日(火) 10:00～13:00

12月21日(水) 14:00～17:00

12月22日(木) 10:00～13:00

12月22日(木) 14:00～17:00

詳しくは

[http://www.cordonbleu.co.jp/course\\_special.html](http://www.cordonbleu.co.jp/course_special.html)

大丸神戸店で、神戸校ブルーノシェフの

オリジナルクリスマスケーキを数量限定、予約販売します！

今年のクリスマスには、大丸百貨店神戸店にル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフプロデュースによるオリジナルクリスマスケーキが登場します。

ビスキュイショコラ生地にマロンムースとチョコレートムースを2層仕立に仕上げたビュッシュ・ド・ノエルです。

機関車をイメージした可愛らしいデコレーションがより一層楽しさとユーモアを強調。リキュール等使用しておりませんのでお子様にも安心してお召しあがりいただけます。

商品名 チョコレートとマロンのビュッシュ

サイズ 約18cm

価格 3675円(税込)

数量 限定100台

申込期間 2005年11月1日(火)～12月17日(土)

店頭お渡し期間 2005年12月23日(金)・24日(土) 各日正午から

お問合はル・コルドン・ブルーチョコレート株式会社まで

<http://www.cordonbleu-chocolat.com>

お申込は大丸百貨店神戸店まで

[https://www2.daimaru.co.jp/daimaru/xmas\\_cake/gift\\_manager.jsp](https://www2.daimaru.co.jp/daimaru/xmas_cake/gift_manager.jsp)

神戸校でイワセ・エスタ主催 ブルーノ・ルデルフシェフによる  
チョコレートのデモンストレーション  
「ビュッシュ・ド・ノエルと焼き菓子」開催されます！

チョコレートを最も得意とする神戸校のブルーノシェフが、ヴァローナ社の  
マンジャリ（カカオ分64%）とカライブ（カカオ分66%）をたっぷりを使用し、  
それぞれのチョコレートの特徴をシェフのセンスで引き出した魅力あるレシピを披露します。

日時 12月17日（土）18時30分～20時30分

メニュー ドゥスール・イヴェール  
モワルー・ショコラ・オランジュ

受講料 5000円（税込）

お問合せ・お申込はC&Cエスタ館神戸店まで  
TEL&FAX 078-681-0041（営業時間 10時～19時）

詳しくはこちらから  
<http://www.iwase-esta.co.jp/>

ル・コルドン・ブルーのシェフによる百貨店でのイベント

11月20日（日）16時より、そごう横浜店の地下2階食品フロアの  
クッキング・ステーションで、ル・コルドン・ブルー代官山校の山下シェフ  
によるお料理のデモンストレーションが行われます。

約30分ほどのデモンストレーションでお見せするメニューは「卵のミモザ風」。

ちょっとしたパーティの一品に、スピーディーに、しかも見た目も華やかに  
仕上げられるメニューです。  
ちょっと手間をかけて、マヨネーズソースもお手製で作ってみませんか？

そごう横浜店へのお買い物のついでに、ぜひお気軽にお立ち寄りください！

学校説明会・個別入学相談のご案内

そろそろ冬学期の本科受講申込期限の12月4日（日）が迫ってまいりました。  
講座によってはすでにお席の余裕が大分少なくなってきていますので、  
ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学相談にお越しください！

< 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 12月 4日（日）15時より 菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験  
横浜校 11月23日（水・祝）15時より 菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験  
神戸校 11月19日（土）17時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

験

12月 3日(土) 17時より 料理「グジェール」の実演授業体験

<個別入学相談>

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「個別入学相談」も下記のとおり開催しております：

代官山校 毎週 火・木・土 11時～12時 15時～16時  
横浜校 毎週 木・金・土・日 11時～12時 15時～16時  
神戸校 毎日 11時～12時 15時～16時

個別入学相談への参加者には、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「個別入学相談」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、個別入学相談の予約は

[http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo\\_exp\\_schedule.html](http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo_exp_schedule.html)

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・横浜校 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)

お問い合わせ・ご意見、ならびにアドレス変更・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(c)2004 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