

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

号外版

January 18, 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
号外版をお届けします。

お正月気分も抜けて、さあ、バレンタイン・デーまであと約1ヶ月！
そこで、今回のメルマガは、ル・コルドン・ブルーのバレンタイン特集です！

News - その1

ル・コルドン・ブルーのフランス人シェフ10人が、大阪うめだ阪急の
「バレンタインチョコレート博覧会」に参上！ その名も「ショコラの騎士」！

ル・コルドン・ブルーの日本校のフランス人シェフ10人が一堂に会し、それぞれの
出身地の特産物や文化をテーマに、ひとりが一粒ずつチョコレートを創作しました。

10粒のチョコレートで、フランスの地図を思い浮かべながら、フランスが
まるごと味わえる贅沢な詰め合わせ、それが「ショコラの騎士」です。

「ショコラの騎士」は、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・バレンタイン企画。

うめだ阪急7階催場で2月5日(日)から14日(火)まで開催される
「バレンタインチョコレート博覧会」で、または、うめだ阪急のホームページより
お買い求めいただけます。

詳しくは

うめだ阪急のホームページ <http://web.hankyu-dept.co.jp/valentine/>

ル・コルドン・ブルーのホームページ <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=356&lang=3>

また、2月5日(日)から14日(火)までの「バレンタインチョコレート博覧会」
開催中は、7階催場にル・コルドン・ブルーのシェフの制作による高さ2メートル
ほどのチョコレートのオブジェも登場します！ ぜひお楽しみに！

News - その2

毎年バレンタインのこの時期のみ限定で販売される「ル・コルドン・ブルー」
のチョコレート。

今年もル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフ監修のもと、
厳選された素材の持ち味を大切に、シンプルでありながら、味わい深い、
フランスの香り高い本格的なチョコレートのラインナップが揃いました。

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、名古屋、関西の有名百貨店でお買い求めいただけます。
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」でも1月21日(土)よりお買い求めいただけます。

さらに、インターネットで注文できるル・コルドン・ブルーのウェブショップも近日オープン予定です。

ル・コルドン・ブルーのホームページに、2006年バレンタイン・チョコレートカタログとショップリストが掲載されていますので、ぜひご覧ください。

詳しくは <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=359&lang=3>

ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートの販売店に関してのお問合せは：
ル・コルドン・ブルー・チョコレート株式会社まで
フリーダイヤル： 0120 - 56 - 7636

News - その3

特別な人にはやっぱり手作りのチョコレートを... とお考えのみなさま、神戸校と横浜校ではバレンタインむけてのチョコレートの講座が開講されます。

前回のメルマガ28号でご案内した神戸校の「バレンタイン・スペシャル」のインターネット・スペシャル・プログラムは、好評のうちにすぐに満席となってしまいましたので、下記の日程が追加開講されることとなりました：

【神戸校】 フランス菓子入門講座 『ハートのガトー・ショコラ』

ショコラのビスキュイとムース、フレッシュなクリームとチョコレートのデコレーションで仕上げるケーキは、キュートなハート型。

シンプルな組み合わせながら、生地やクリームを均一に重ねるテクニックが仕上がりの美しさを左右します。

思いを込めて手作りしたお菓子は、大切な人への最高の贈り物です。ぜひ学んでみませんか？

追加開講： 2月13日(月) 10時～13時 または 14時～17時(3時間)

受講料： 10,000円 (材料費・税込)

【神戸校】 フランス菓子入門講座 『フランボワーズのトリュフ、ハートのサプライズ』

フランボワーズのガナッシュをショコラでコーティングした「トリュフ・フランボワーズ」と、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオのデコールが味のアクセントの「ハートのサプライズ」一粒ずつ思いを込めて手作りしたお菓子は自慢できるバレンタインの贈り物です。

追加開講： 2月9日(木) 18時30分～21時30分(3時間)

受講料： 10,000円 (材料費・税込)

詳しくは <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=323&lang=3>

席数に限りがありますので、お早めにお申込ください！

また、横浜校では、好評のスペシャル・デモンストレーション「食材シリーズ」が同じくバレンタインに向けての「チョコレート」をテーマに開催されます：

【横浜校】 スペシャル・デモンストレーション『食材シリーズ チョコレート』 メニュー：「アントルメ・ダムール」と「タルティネ・ショコラ」

「アントルメ・ダムール」は、ゆずの香りと3種類のチョコレートを贅沢に使ったアントルメ。「タルティネ・ショコラ」はフランス語でチョコレート・ペーストのこと。市販されているもの

では「ヌテラ - nutella」が代表的なもので、大好きな方も多いはず。

ヘーゼルナッツプラリネとチョコレートで意外に簡単にできますので、朝食にバゲットにたっぷり

塗って、カフェ・オ・レと楽しんでみてはいかがでしょうか？

コンフィチュールのように、かわいいビンにつめて贈り物にしても素敵です。

講座日程： 2月2日(木) 19時～21時30分(2時間30分)
受講料： 5,000円 (材料費・税込)

こちらもお早めにお申込ください!

すべての講座はこちらからオンラインで受講申込できます
<http://209.217.127.144/coursesprograms.cfm>

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

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

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 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