

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 32

March 8, 2006

<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 3 2 号をお届けします。

3月になってようやく梅の花も満開になってきましたが、
やはり今年の冬の寒さの影響で大分遅れているようですね。

それでも雨が降ったり、お天気が荒れるのは春が近づいてきた証拠、
そろそろ暖かくなって欲しいものですね！

さて、春学期の本科のお申込の締切日（3月19日）がせまってまいりました。

この春からお料理やお菓子、パンの勉強を始めようと思っていらっしゃる方は、
講座によってはすでにお席の余裕がありませんので、
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！

第 3 2 号のコンテンツです > > > >

FOODEX JAPAN 2006 が開催されます！
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
素材を生かしたフランス菓子のデモンストレーションが開催されます！
ホワイト・デーはル・コルドン・ブルーのウェブショップで！
学校説明会・個別入学相談のご案内

国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2006 が開催されます！

FOODEX JAPANとは、アジア・環太平洋地域最大の食品・飲料の
トレードショーで、今年は、3月14日(火)から3月17日(金)まで、
幕張メッセ(日本コンベンションセンター)で開催されます。

ル・コルドン・ブルーも、フランス館（展示ホール5 小間番号：5 - 5 0 1）
に出展しています。
フランスから直輸入のル・コルドン・ブルー商品を中心に、国内メーカーとの
提携により製造しているライセンス商品も展示、ご紹介しています。

ご来場予定の方はぜひお立ち寄りください。

(なお、FOODEX JAPAN は、業界関係者向けの展示会となりますので、「入場登録カード」
または「事前登録証」がない場合には、入場が有料（5,000円）となります。
詳しくは、FOODEX JAPAN 事務局のホームページ <http://www.jma.or.jp/foodex> をご覧下さい)

また、昨年に引き続き、FOODEX JAPAN開催期間、
韓国館（展示ホール1 小間番号：203）にて、ル・コルドン・ブルーの
セドリック・マトンシェフがフランス料理と韓国産キムチのコラボレーション
「キムチのフュージョン料理」をご紹介します！

実演のスケジュールは、

- ・ 3月14日(火) 10時30分～11時
- ・ 3月15日(水) 14時30分～15時

メニューは、「ガスパチョにキムチとゴマ風味のパイスティックを添えて」

毎回、試食が100人分提供されます。

この「キムチのフュージョン料理」は、ル・コルドン・ブルー韓国校が、
韓国のA F M C (Agricultural & Fishery Marketing Corporation)と
K A T I C (Korean Agricultural Trade & Information Agency)とのコラボレーションで、
韓国を代表する食材「キムチ」を、クラシックなフランス料理に生かしたレシピです。

このたび、これらのキムチを使ったフランス料理が、
「キムチとル・コルドン・ブルー - 韓国の味とフランス料理の出会い」
という1冊の本に集大成されました。

残念ながらこの本は非売品ですが、14日と15日の韓国館での
ル・コルドン・ブルーの実演にお越しになられた先着50名の方に配布されます。

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
素材を生かしたフランス菓子のデモンストレーションが開催されます！

昨年12月に「ヴァローナのチョコレート」をテーマに開催され、
好評を博した素材を生かしたフランス菓子のスペシャル・デモンストレーションの第2弾です。

今回はお酒やカクテルとしても、またフランス菓子において欠かせない
ドラマティックな引き立て役として愛される「コアントロー」を、ふんだんに
使ったブルーノシェフのオリジナルレシピをご紹介します。

日時 4月2日(日) 14時～17時

メニュー アントルメ1品、ボンボン・ショコラ1品
さらに、ご試食はコアントローを効かしたカクテルとともにお召し上がりいただきま
す。

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>

ホワイト・デーはル・コルドン・ブルーのウェブショップで！

ル・コルドン・ブルー・ウェブショップをご覧になりましたか？
この季節には、ホワイト・デー商品が続々登場しています。

ホワイト・デー商品をご注文いただいたお客様には、先着限定15名様に

ピエール・ドゥ オリジナル・メッセージカードをプレゼントします。
19世紀のファブリックパターンがプリントされた素敵なカードです。

ホワイト・デーには、ぜひル・コルドン・ブルーの素敵なギフトをお選びください。

なお、好評の期間限定のル・コルドン・ブルー・チョコレートの販売は
3月31日までとなっておりますので、お早めにお求めください！

詳しくはこちらをご覧ください

<http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

左の Japan Catalogue をクリックしてお進みください。

問合せ：ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03 - 3476 - 0802

学校説明会・個別入学相談のご案内

春学期の本科の受講申込締切日は3月19日(日)です。

春学期からの受講をお考えの方はお早めに学校説明会、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	3月18日(土) 11時より	菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験
横浜校	3月19日(日) 15時より	菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験
神戸校	3月11日(土) 17時より	料理「グジェール」の実演授業体験
	3月18日(土) 17時より	菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」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://209.217.127.144/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・横浜校 フリーダイヤル 0 1 2 0 - 4 5 4 8 4 0
神戸校 フリーダイヤル 0 1 2 0 - 1 3 8 2 2 1

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