

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 37

May 24, 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 37 号をお届けします。

鮮やかな新緑が目まぶしい季節のはずなのに...
なかなか今年はずっきりとした五月晴れに恵まれない日本列島です。
このまま梅雨入りしてしまうのでしょうか？

さて、夏学期の本科の受講申込の期限（6月18日）が約1ヵ月後に迫ってまいりました。
夏学期には、人気のフランス菓子講座の集中クラスが神戸校で開講されます。
講座によっては、すでにお席の余裕が少なくなってきておりますので、
ぜひ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ください。

第 37 号のコンテンツです >>>>

ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーションが開催されます！
代官山校で「フランス地方菓子講座」開講！
6月1日はアペリティフの日！ ハッピーアペリティフを楽しみましょう！
小学生パティシエ選手権のホームページにプチ・コルドン・ブルー講座が紹介されています。
イワセ・エスタ「C&Cエスタ館神戸店」でお買い物をすると本科生・卒業生は10%割引！
代官山校・神戸校の特別講座のご案内
「父の日」は、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップで！
学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーションが開催されます！

昨年、トルコ・ヘーゼルナッツ協会とル・コルドン・ブルーの共催で開催された
「ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション」が今年も代官山校と神戸校で
開催されます！

「ヘーゼルナッツ」は、フランス語では「ノワゼット」と呼ばれ、
焦がしバターのようなその香ばしい香りと独特の風味は、フランス菓子の世界では
必要不可欠な食材のひとつです。

アジアとヨーロッパの境に位置するトルコ共和国の黒海沿岸は、温暖で雨量が
比較的多く、ヘーゼルナッツの栽培に最も適した土地といわれ、世界一の
ヘーゼルナッツの産地となっています。

トルコ・ヘーゼルナッツ協会では、そんなトルコ産のヘーゼルナッツの魅力を
存分に味わっていただくために、ル・コルドン・ブルー代官山校・神戸校で、
ヘーゼルナッツを使ったお菓子のデモンストレーションを開催することになりました。

当日は、ル・コルドン・ブルーのシェフによるヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション、試食のほか、お菓子研究家 並木麻輝子さんによるヘーゼルナッツのミニ講座も予定されています。

ル・コルドン・ブルー神戸校 6月18日(日) 14時~16時
ブルーノ・ルデルフシェフによる「アールグレイの香りの桃とヘーゼルナッツのタルト」

ル・コルドン・ブルー代官山校 7月4日(火) 19時~21時
ローラン・ポワルヴェシェフによる「ドーム・キャラメル カフェ ヘーゼルナッツ」

ル・コルドン・ブルー代官山校 7月5日(水) 19時~21時
本田浩通シェフによる「ヘーゼルナッツのヴァシラン」

ル・コルドン・ブルーでの「ヘーゼルナッツのお菓子のデモンストレーション」について、及び、その申込方法については、トルコ・ヘーゼルナッツ協会のホームページをご覧ください

<http://www.turkish-hazelnut.org/>

この件に関してのお問い合わせは、
トルコ・ヘーゼルナッツ協会（株式会社プラップジャパン内）
TEL 03-3486-6841 または E-mail: hazelnut@prap.co.jp まで
<http://www.turkish-hazelnut.org/>

代官山校で「フランス地方菓子講座」開講！

2006年1月に横浜校で開講され、大好評だった「フランス地方菓子講座」が代官山校で開講されます。

洗練されたデザインの最先端のフランス菓子がもてはやされる昨今ですが、フランスには地方に生まれ、愛され続けてきた伝統的な地方菓子がたくさんあります。

この講座では、フランス菓子の土台ともいえる伝統的の地方菓子を、その歴史や誕生秘話などとともにご紹介します。

フランス地方菓子講座 Aコース（全5回）

日程（全日程火曜日開講）

- 1回目 7月18日 - ブルターニュ地方
- 2回目 7月25日 - ポワトゥー・シャラント地方、ペイ・ド・ラ・ロワール地方、サントル地方
- 3回目 8月29日 - ローヌ・アルプ地方、フランシュ・コンテ地方 その1
- 4回目 9月 5日 - ローヌ・アルプ地方、フランシュ・コンテ地方 その2
- 5回目 9月12日 - プロヴァンス地方、アルプ地方、コートダジュール地方、コルス地方

各回で登場するそれぞれの地方菓子はホームページに掲載されています。

本科菓子講座と同様に3時間の実演と試食の後、3時間の実習を行います。
実習で制作したお菓子はそのままお持ち帰りいただけます。
ただし、この講座は本科菓子講座基礎コース修了者を対象としています。

受講料 : 全5回 75,000円(税込)

講座時間 : 各日 10時~17時(6時間)

申込方法 : ル・コルドン・ブルーホームページからオンライン受講申込

<http://209.217.127.144/coursesprograms.cfm>

詳しくはこちらをご覧ください

6月1日はアペリティフの日！ ハッピーアペリティフを楽しみましょう！

2004年にフランス農務省の発案で、毎年6月の第一木曜日が「アペリティフの日」と提唱されてから今年で3年目、すっかり定着した感のあるこのイベントですが、今年は6月1日がハッピーアペリティフの日です！

一年のうちで最も日ながいこの時期に、梅雨入りにはまだ少し早く、初夏のすがすがしい気候を楽しみつつ、夕食前のたそがれ時にゆっくりとアペリティフを楽しんでみませんか？

「ハッピーアペリティフ」について詳しくはこちらをご覧ください
<http://www.franceshoku.com/aperitif/index.html>

ル・コルドン・ブルーでも、昨年に引き続き、代官山校と神戸校において、ハッピーアペリティフを演出する、おいしくてすてきなアミューズブーシュ（おつまみ）の作り方を、シェフが実演してお見せします。

実演のあとには、もちろん試食としてアペリティフを楽しんでいただけます。

「ハッピーアペリティフの楽しみ方を
フランス人シェフから学びましょう！」

約2時間のシェフによるアペリティフのデモンストレーションと試食

ル・コルドン・ブルー代官山校 6月1日(木) 午後15時より

ル・コルドン・ブルー神戸校 6月1日(木) 午後18時30分より

参加費： お一人1,000円(税込)

まだ若干のお席が残っています、お早めにお申込ください！

ル・コルドン・ブルーでの「ハッピーアペリティフ」のイベント、及び、その申込方法については、こちらをご覧ください
<http://209.217.127.144/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

第2回小学生パティシエ選手権が開催されます！... 応募締め切りは7月1日！
小学生パティシエ選手権のホームページにプチ・コルドン・ブルー講座が紹介されています。

昨年大きな話題となった全国の小学生がお菓子づくりに挑戦する「小学生パティシエ選手権」の第2回大会が開催されます。

「こんなひとになりたい」「こんなことができたらいいな」そんな夢をかなえてくれるスイーツ作品を大募集します。

主催は、小学生パティシエ選手権実行委員会。

もちろん今年もサンリオの『シュガーバニーズ』が子供たちを「きつとうまくいくよ！」と応援します。

ル・コルドン・ブルーもこの選手権に協賛、代官山校が決勝進出者10名による

8月19日(土)の決勝大会の会場となります。

審査員には、ル・コルドン・ブルーのシェフをはじめ、女子栄養大学 香川芳子学長、女優の水野真紀さん、「モンサンクレール」の辻口博啓シェフ、「ノリエット」の永井紀之シェフ、「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフなど、各界著名人を予定しています。

最優秀賞の方には副賞として、『フランス パティシエ体験の旅』が親子ペアで進呈されます。

日頃、ご家庭でお子さんとお菓子づくりを楽しんでいる皆様、また、お教室などで小学生にお菓子づくりを教えている皆様、ぜひ子供たちに、お菓子で「自分の夢」を描いてもらってみてください！

応募の締め切りは、2006年7月1日(土)です！

小学生パティシエ選手権についてはこちらをご覧ください
<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=396&lang=3>

応募の詳細は、小学生パティシエ選手権のホームページに掲載されています
<http://www.kids-sweets.jp>

この件に関してのお問い合わせは、
小学生パティシエ選手権事務局 TEL 03-5548-6143 まで
(月～金 10:00～18:00)

また、小学生パティシエ選手権のホームページに、ゴールデン・ウィーク中に開催された「プチ・コルドン・ブルー講座」の様子が紹介されています。

ぜひご覧になってみてくださいね！
http://www.kids-sweets.jp/petit_cordon.html

イワセ・エスタ「C&Cエスタ館神戸店」でお買い物をする本科生・卒業生は10%割引！

5月8日より、ル・コルドン・ブルーの本科生・卒業生が、イワセ・エスタ「C&Cエスタ館神戸店」に来店、お買い物をされた場合には、ル・コルドン・ブルーの受講証の提示で10%の割引が適用されるようになりました。

(この割引はイワセ・エスタ「C&Cエスタ館神戸店」にのみ限らせていただいています)

エスタ館についてはこちらをご覧ください
<http://www.esutakan.com/>

代官山校・神戸校の特別講座のご案内

ル・コルドン・ブルー代官山校・神戸校から、スペシャル・デモンストレーションの講座のご案内です。

スペシャル・デモンストレーションは、シェフによる料理や菓子の実演を見ていただき、その後に試食を召し上がっていただくスタイルの講座です。

毎回テーマが異なり、そのテーマに沿って、シェフの一流の手さばきを観察し、専門性の高い知識を得ることが可能なので、レシピを増やしたり、新しい技術や知識を求める卒業生やすでにプロとしてご活躍の皆様にも好評のプログラムです。

代官山校開講のスペシャル・デモンストレーション

・菓子素材研究クラス「テーマ：卵」 堀シェフ

2005年に横浜校で開講され大好評だった「菓子素材研究クラス」のシリーズが、代官山校で開講されます！

砂糖・粉・卵・バターさえあれば、その組み合わせでお菓子が作れます。
1つの素材を少し変えるだけで、違う風味や食感が得られたり...。
いろいろな可能性を秘めているのに忘れてしまいがちな基本の食材です。
菓子の流行に敏感であることも大切ですが、それらを支えるのはこれらの基本素材。
お菓子の魅力を十分に引き出すためにも、お菓子作りの原点に戻ってみませんか？

この講座の受講は、ル・コルドン・ブルーの菓子講座基礎コースを修了した方に限ります。

開講日程：6月18日(日)14時～17時 (講座時間：3時間)

受講料： 6,300円(税込)

・シェフこだわりの菓子 ピエールシェフ

昨年8月に来日したピエールシェフ。アルザスの菓子店に生まれ、小さなころからパティシエであった父の背中を見て育ちました。
フランスの国防省では管理職シェフとしてブルジェ空軍基地、国防省、大臣公邸などのフランス共和国大統領、各省大臣臨席の晩餐会やガーデン・パーティなど、多数のVIPをもてなすレセプションの采配も振るってきました。
今回ご紹介するオリジナルのお菓子は、故郷にちなんで「ル・ヴェルジュ・ロレーヌ」。
ル・ヴェルジュ・ロレーヌとは、ロレーヌ地方の果樹園をさします。
アルザス地方の名産であるミラベルを使ったタルトをご紹介します。

開講日程：6月14日(水)19時～21時 (講座時間：2時間)

受講料： 5,250円(税込)

神戸校開講のスペシャル・デモンストレーション

・シェフこだわりの料理 オリヴィエシェフ

神戸校の料理主任教授オリヴィエシェフの、前菜・メイン・デザートフルコースの料理デモンストレーションです。
前菜は「いとよりのブイヤベース風ゼリー寄せ、ウイキョウのエマルジョンと共に」、
メインは「リ・ド・ヴォーのロースト、モリーユの香り、野菜のココット仕立て、ポレンタ添え」、
デザートは「木苺のミルフィコ仕立て、クレーム・レジェールとグラス・ヴァニークを添え」。
オリヴィエシェフのすばらしいテクニックを堪能できるデモンストレーションです。

開講日程：6月9日(金)18時30分～21時 (講座時間：2時間30分)

受講料： 8,400円(税込)

詳しくは

代官山校の特別講座 <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=355&sid=379&lang=3>

神戸校の特別講座 <http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=357&sid=381&lang=3>

「父の日」のギフトは、ル・コルドン・ブルーのオンライン・ウェブショップで！

6月1日(木)よりル・コルドン・ブルー・ウェブショップには父の日ギフトが登場いたします。
ル・コルドン・ブルーがお勧めする父の日ギフトはおしゃれなものばかり。

オリジナリティー溢れるワイン小物から定番のネクタイまで、ここでしかご購入いただけない商品をラインナップいたしました。
また、父の日ギフトページからご注文いただきましたお客様には先着20名様に、ペーパーナプキンをプレゼントいたします。

詳しくは（ご注意：父の日ギフトは6月1日から！）

<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

学校説明会・個別入学相談のご案内

<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 6月11日（日）11時より 菓子「モワルー・ショコラ」の実演授業体験
神戸校 5月27日（土）16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
6月11日（日）15時より 料理「グジュール」の実演授業体験

<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 月曜を除く毎日 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 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

横浜校 yokohama@cordonbleu.edu

神戸校 kobe@cordonbleu.edu
までお願いいたします。

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、よろしくお願い申し上げます。

* 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。

copyrightc2004 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