

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 42

August 2, 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 4 2 号をお届けします。

長かった梅雨がようやく終わり、夏本番！のはずが...、
西日本では猛暑のようですが、東日本では、夏の終わりのような
涼しい天候が続いています。
それもちょっと淋しい気がしますね。やはり夏は夏らしくないと！

さて、もうすぐ夏休みをとられる方も多いかと思えます。
楽しい夏休みの思い出をたくさん作ってきてくださいね！

秋学期よりの受講をご検討中の方、夏休み前の最後の学校説明会は
代官山校の 8 月 6 日（日）15 時の回です。

また、継続受講をお考えの方は、「早割」の申込期限も 8 月 6 日（日）
となっておりますのでお忘れなく！

「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」は、この 4 2 号が夏休み直前号
となります。このあと、少しでもお休みをいただいて、次の 4 3 号は、
8 月 2 3 日に配信を予定しています。お楽しみに！

第 4 2 号のコンテンツです >>>>

小学生パティシエ選手権 入選者 50 名が発表されました
秋学期の『早割』の受講申込期限は 8 月 6 日（日）です！
代官山校・神戸校でのル・コルドン・ブルーコレクション販売品のご紹介
エル・ア・ターブルの連載

「小さなフランス」ル・コルドン・ブルーのおいしい風景
ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています
代官山校の夏学期開講 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
お盆休みのご案内

小学生パティシエ選手権 入選者 50 名が発表されました

8 月 1 9 日（土）の第 2 回小学生パティシエ選手権の決勝大会がせまって
まいりました。

今ごろ、決勝進出を果たした10名の子供たちは、一生懸命、お菓子作りの練習に取り組んでいることでしょう！

さて、その決勝に進出した10名と、入賞の40名の子供たちの名前と夢と作品が小学生パティシエ選手権のホームページにアップされていますので、ぜひご覧になってみてくださいね。

受賞者の皆さん、本当におめでとうございます！

小学生パティシエ選手権のオフィシャルホームページはこちらから
<http://www.kids-sweets.jp/>

秋学期の『早割』の受講申込期限は8月6日(日)です！

ル・コルドン・ブルーで現在受講中の本科生、あるいは、過去に本科受講歴のある方が、次学期の開講2ヶ月前の指定日までに、継続受講をお申込された場合、26,500円(税込)の『早期受講申込割引(早割)』が適用されます。

たとえば、

*菓子中級コースまで修了しているが、仕事が忙しくなったため一時中断、1年後に、菓子上級コースを受講の場合

*料理講座を受講、その後、他の講座 菓子・パン講座を受講の場合

上記のような場合にも、早割は適用されます。

秋学期の『早割』の申込期限は8月6日(日)、夏休みでお出かけになってしまう前に、受講申込をお忘れにならないでくださいね！

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://209.217.127.144/coursesprograms.cfm>

代官山校・神戸校でのル・コルドン・ブルーコレクション販売品のご紹介

ル・コルドン・ブルーでは、代官山校では1階のピエール・ドゥ フレンチカントリーのショップで、神戸校では学校受付で、ル・コルドン・ブルーの書籍・DVD・グルメ商品・ギフト商品・キッチン用品など、魅力的で楽しいアイテムをお求めいただくことができます。

(神戸校については、一部の商品に関してはカタログで見てご注文、後日、学校受付での受取となるものもあります)

ル・コルドン・ブルーコレクションの詳細ご紹介するページがホームページ上に開設されましたので、ぜひご覧になってみてくださいね。

ル・コルドン・ブルーコレクションのカタログはこちらから
<http://209.217.127.144/cm2.cfm?fid=341&sid=403&lang=3>

エル・ア・ターブルの連載

「小さなフランス」ル・コルドン・ブルーのおいしい風景

ル・コルドン・ブルーってどんなところ？どんな人が来ているの？
どんな授業が行われているの？

そんな疑問にお答えする新シリーズ「小さなフランス」ル・コルドン・ブルーの
おいしい風景が、雑誌「エル・ア・ターブル」(アシェット婦人画報社)で
連載中です。

第2回目はル・コルドン・ブルー代官山校で、主任教授ベルナルシェフによる
フランス料理講座の上級コースの授業の様子をご紹介します。

「料理を理解すること」と「ある一つの料理(レシピ)ができるようになること」
とは何が違うのか？ル・コルドン・ブルーの料理教育が目指すものがご理解
いただけるかと思えます。

このページは、ホームページの「メディア」 <http://209.217.127.144/media.cfm>
からもご覧いただけます。

ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています

ル・コルドン・ブルーの卒業生の活躍が色々なメディアでとりあげられています。

卒業生がどのようにル・コルドン・ブルーで学び、どんなお仕事を
されているか、これから受講をお考えの方にもきっと参考になるはずです。

ご覧になってみてください：

亀山真澄さん お菓子教室「サロン・ド・テ・マスミ」主宰
ル・コルドン・ブルー代官山校の菓子ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ 8月号臨時増刊 「好きを仕事にする本2006秋号」の
P.67に、「シンプルなレシピにほんの少しの工夫を加えて、買うより美味しいお菓子を
家庭で手作り。将来の夢はレシピ本を出すことです！」の記事でご紹介されています。

亀山さんの記事はこちらでもご覧いただけます

http://www.keikotomanabu.net/oshigoto_report/0136842/001/0136842_001_c21-020.html?catalog_shubetsu=job&catalog_gamen_type=sentaku&catalog_sentaku_jiku=bunya&catalog_sentaku_filename=c20-011_0150.html&catalog_subnavi_hyoji_meisho=%E6%96%99%E7%90%86%E3%80%81%E9%A3%9F%E3%81%B9%E7%89%A9%E9%96%A2%E9%80%A3

この記事はホームページの<メディア>セクションの<メディア掲載>にアップされていますので、
ぜひご覧になってみてくださいね。メディアセクションへはこちらから
<http://209.217.127.144/media.cfm>

代官山校の夏学期開講 特別講座のご案内

前回のメルマガでお知らせした代官山校の夏学期開講の特別講座についてご案内いたします：

フランス菓子 「基本の基本コース」
菓子の基本をまずは3回学ばアトリエ形式のコースです：
1回目は「サントノーレ・シャンティイ」、2回目は「ミロワール・カシス」、
3回目は「ダコワーズ」、クラシックなお菓子の作り方を、クリームの泡立て方から、
シェフが直接手ほどきをしますので、初めての方でも安心してご参加いただけます。
本科への入学を検討されている方には最適のコースです。

開講日程：

8月30日・9月6日・13日（全日程水曜日） 各日14時～17時
の日程のみ、あとわずかの空席があります

受講料： 35,000円（材料費・税込）

また、秋学期より始まる新しいシリーズ講座「フランス料理と栄養学（全6回）」
については、好評につき定員枠が拡大されました。
空席数があとわずかですのでご興味のある方はお早めにお申込ください！

代官山校 「フランス料理と栄養学（全6回）」

管理栄養士の竹内富貴子先生による栄養学の講義と、ベルナール・ギロダンシェフによる
料理の実演のコラボレーションで、フランス料理を栄養学的観点から探求する講座です。

昨年12月に総論的な「栄養学の基本」に関する講座が開催されましたが、こちらも多くの皆様より
栄養学に関するより本格的な講座の開講の要望をたくさんいただき、シリーズ化が決定しました。

NHKきょうの料理などでもご活躍、数多くの料理本も出版されている管理栄養士の
竹内富貴子先生の栄養学に関する講義は、大変分かりやすく、興味深く、もっともっとテーマを絞って
先生の栄養学のお話を聞きたい！と思われた参加者がたくさんいらっしゃいました。

そこで、この講座は全6回のシリーズで、毎回代表的な栄養素にテーマをしぼり、
それぞれの栄養素を講義でより詳しく探求し、続く料理の実演で講義の内容を具体的に検証します：

- 第1回 適正なエネルギーとその摂り方（炭水化物・たんぱく質・脂肪について）その1
- 第2回 適正なエネルギーとその摂り方（炭水化物・たんぱく質・脂肪について）その2
- 第3回 ビタミンとその働き（水溶性ビタミン・脂溶性ビタミン・抗酸化ビタミン）その1
- 第4回 ビタミンとその働き（水溶性ビタミン・脂溶性ビタミン・抗酸化ビタミン）その2
- 第5回 ミネラルとその働き
- 第6回 食物繊維・機能性成分とその働き

ちょっと食材の組み合わせや調理方法を工夫するだけで、ガンや生活習慣病などの病気も防いで、
おいしく、健康的に食事を楽しむことができることを学びましょう！

第1回目 9月12日（火）18：30～20：00＝栄養学の講義 20：00～21：30＝料理の実演と
試食

講座時間： 3時間 受講料： 8,000円（税込）

*奇数月（11月、1月、3月、5月、7月）に開講予定、1年間かけて栄養学について学びます。

講師：竹内富貴子氏

管理栄養士、ダイエット・クリエイター。カロニック・ダイエット・スタジオ主宰。
女子栄養短大、香川栄養学専門学校などで講師を務めるかたわら、テレビ、ラジオ、
新聞、雑誌で幅広く活躍、著書も多数。

受講のお申込はこちらから

<http://209.217.127.144/coursesprograms.cfm>

学校説明会・個別入学相談のご案内

秋学期よりの受講をご検討中の方、夏休み前の最後の学校説明会は
代官山校の8月6日（日）15時の回です！

お盆休み以降の学校説明会は、代官山校が8月27日（日）、神戸校が8月19日（土）
となってしまいますので、秋学期よりの受講をご検討中の皆様におかれましては、
個別入学ガイダンスはお盆休み期間中も随時開催しておりますので、早めにご利用される

ことをお勧めいたします。

< 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、いくつかの『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 8月 6日（日）15時より
8月27日（日）11時より
神戸校 8月19日（土）17時より 料理「グジェール」の実演授業体験
8月26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 随時開催中 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

神戸校 毎日 11時～12時 15時～16時

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
<http://209.217.127.144/toursdemo.cfm>
ぜひ、お気軽にお越しください！

お盆休みのご案内

ル・コルドン・ブルー代官山校
8月10日（木）～8月16日（水）は、授業は夏休みのため休講です。
学校受付は9：15より18：00まで開いておりますので、
受講申込、講座内容のお問合せなどにご利用ください。

また、併設のル・コルドン・ブルー商品のショップ、ピエール・ドゥ
フレンチカントリーも、8月10日（木）～8月16日（水）は、
お休みをいただいております。

ル・コルドン・ブルー神戸校
8月11日（金）～8月17日（火）は、授業は夏休みのため休講です。
学校受付は9：00より18：00まで開いておりますので、
受講申込、講座内容のお問合せなどにご利用ください。

学校によって、学校受付の開いている日程、時間帯が異なりますので、ご来校の祭には、念のため、事前にお電話にて受付時間帯をご確認いただけますようお願い申し上げます。

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 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

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。

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、よろしくよう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。

copyright©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