

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

Vol 53

January 10, 2007

<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53号をお届けします。

あけましておめでとうございます。  
年末年始は皆様いかがお過ごしでしたでしょうか？

2007年が皆様にとって、幸せがたくさん訪れる一年でありますよう  
心よりお祈り申し上げます。

さて、ル・コルドン・ブルーの2007年は、おととい1月8日（月・祝）に  
代官山校で開催された大イベント「ル・コルドン・ブルー・フェスティバル」から始まりました。

初めての企画のフェスティバルでしたが、お天気にも恵まれ、おかげさまで  
大変多くの皆様にご来場いただき、誠にありがとうございました。

全く初めてル・コルドン・ブルーに足を踏み入れた方から、本科生、卒業生の皆様、  
またそのご家族、ご友人の皆様まで、ル・コルドン・ブルーのシェフとともに  
楽しい一日が過ごせたようでしたら幸いです。

何分初めての開催であったため、至らない点もあったかと思いますが、  
フェスティバルに関してのご意見、ご感想などがありましたら、ぜひお知らせくださいね。

さて、2007年第1回目のメルマガは、いくつかのイベントと冬学期開講の特別講座の

情報を中心にお伝えします。

また、1月中は「バレンタイン・デー」に向けての情報がたくさん発信される予定ですので、メルマガ&ホームページのチェックをお忘れなく！

第53号のコンテンツです >>>>

- 「ミセスのお菓子コンクール」の応募締切が間近です！
- オリヴィエ・オドス シェフのスペシャル・デモンストレーションが開催されます！
- 米国産はちみつの特別デザートセミナーが開催されます
- 代官山校・神戸校の冬学期開講 特別講座のご案内
- 春学期の本科開講講座に関してのご注意
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 「ミセスのお菓子コンクール」の応募締切が間近です！

---

メルマガ52号では第3回の「ミセスのお菓子コンクール」の最優秀賞を受賞された木村有実さんの素敵な応援メッセージをご紹介しましたが、その「ミセスのお菓子コンクール」の応募締切が間近に迫ってまいりました！

今年で4回目となる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」ですが、今回はお菓子作りのキャリアやレベルに合わせてご応募いただけるよう、2部門で作品を募集しています：

A. 「アントルメ」部門

制作テーマ： 木の実を使ったアントルメ（ホールケーキ）

B. 「毎日の子どものおやつ」部門

制作テーマ： 野菜を使ったお菓子

「あなたの大切な人」へのとおきのお菓子をご披露いただけませんか？

A部門の最優秀賞は、全日空の東京ーパリ往復航空券、インターコンチネンタル・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。

B部門の最優秀賞は、ル・コルドン・ブルー日本校へ体験入学ができます。

ル・コルドン・ブルーの本科生、卒業生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、2007年1月15日（月）必着です！

まだ間に合います！ たくさんの皆様のご応募をお待ち申し上げます。

詳しくは

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=397&lang=3>

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://alt.dcube.co.jp/bunka/topics/topics20060907/>

## ■ オリヴィエ・オドス シェフのスペシャル・デモンストレーションが開催されます！

---

2007年冬学期より代官山校主任教授に就任したオリヴィエ・オドスシェフによる、「お披露目スペシャル・デモンストレーション」です。

メニューは、オリヴィエシェフが、「その名の通り“スペシャル”なメニューです！」と自信を持ってご紹介する2品です：

- ・フォワグラのエスプーマ、ピエ・ド・コシヨンのタルティーヌ、アーティチョークのピューレ添え
- ・プレス産鶏とラングスティーヌ、フロマージュ入り野菜のラヴィオリ添え

日 程： 2007年2月15日（木）19時～21時30分

場 所： ル・コルドン・ブルー代官山校

受講料： 6,300円（税込）

オリヴィエシェフは、良質なワインで世界的に有名なボルドーの出身です。

1987年に料理人としての道を歩み始め、M. O. F.（フランス最優秀職人賞）のシェフが指揮していたゴンクール賞の授賞式会場としても知られる「レストラン・ドルーアン」、世界中のセレブが集まるデラックス・ホテル「ホテル・ムリス」、鴨料理で有名な16世紀からの歴史を誇る「ラ・トゥール・ダルジャン」など数々の星付きレストランでその腕を磨いてきました。

その後、ル・コルドン・ブルー代官山校の料理講座教授として2001年来日、2004年の神戸校開校とともに神戸校の料理講座主任教授を務めてきました。

最近では、昨年9月に文化出版局より発売された「サブリーナのレシピノート-料理のスフレ、お菓子のスフレ」も手がけています。

たくさんの皆様のご参加をお待ちしております！

お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

## ■ 米国産はちみつの特別デザートセミナーが開催されます

---

米国蜂蜜協会からの耳寄り情報です！米国産はちみつの特別デザートセミナーがル・コルドン・ブルー代官山校で開催されます。

米国産はちみつは、純粹・天然、そしてバラエティ豊富なのが特徴。同じ種類の花からだけ採れたはちみつは、バラエティタル・ハニーと呼ばれ、米国には300種類以上あると言われています。

米国産はちみつの詳細はこちらをご覧ください。

→ <http://www.nhb.jp>

今回、ル・コルドン・ブルー代官山校でも教鞭をとっていた、トップパティシエ「クール・オン・フルール」の奥田勝シェフが、米国産はちみつの中から1種類選び、その特徴を活かしたスイーツを開発。

このスイーツをフィーチャーした特別デザートセミナーに、ル・コルドン・ブルーのメルマガ読者10名をご招待します。

日 程： 2007年1月23日（火）19時～21時

場 所： ル・コルドン・ブルー代官山校

シェフ略歴など詳細はこちらのページをご覧ください

→ [http://www.nhb.jp/support/event/event\\_7.html](http://www.nhb.jp/support/event/event_7.html)

参加をご希望の方はこちらのページから、またご質問、ご不明点もこちらから

→ <http://www.nhb.jp/form/html/index.html>

なお、参加をご希望の方は、1月18日（木）までに、上記フォームの「お問合せ内容」にご希望のセミナー名及びル・コルドン・ブルーのメルマガを見た旨必ずご記入ください。抽選後、当選された方には、米国蜂蜜協会よりメールまたは電話にてご連絡します。

## ■ 代官山校・神戸校の冬学期開講 特別講座のご案内

---

ル・コルドン・ブルー通信2007冬号が12月15日に発行され、すでにオンラインでの受講申込をたくさんいただいておりますが、代官山校のお電話での受講申込は1月12日（金）より始まります。

ル・コルドン・ブルー通信に掲載されている入門講座以外にも、多数の特別講座が開講されていますので、今回はそれらをご紹介します：

#### <代官山校の冬学期の特別講座>

#### ● フランス料理と栄養学 >>> 1月25日のメニューが決まりました！

管理栄養士の竹内富貴子先生による栄養学の講義と、ル・コルドン・ブルーの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。

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

冬学期に開催されるのは、第3回・4回の「ビタミンの働き その1・その2」です。

一口にビタミンといっても、水溶性ビタミン・脂溶性ビタミン・抗酸化ビタミンに大きく分類することができ、それぞれに適した摂取方法があります。

なんとなくわかっているつもりですが、栄養学的にきちんと学んでみませんか？

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を防いで、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3回目 1月25日（木）18：30～20：00 栄養学の講義 20：00～21：30 料理の実演と試食

ビタミンの種類（脂溶性・水溶性）とその働きについての総論のあと、特に脂溶性のビタミンであるビタミンA・D・K・Eについて、その摂取のポイントを解説します。

メニュー：

- ・鯖の瞬間薫製のマリネ、キャロットラペのアーモンド風味添え
- ・フロマージュで作ったクルートをのせたサーモンのグラチネ、豆苗とトマトのグリーンパスタ添え

講座時間： 3時間 受講料： 8,000円（税込）

第4回目 3月に開講予定です 日程が決まり次第、メルマガにてお知らせいたします

講師：竹内富貴子氏

管理栄養士、ダイエット・クリエーター。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。

## ● 菓子素材研究クラス

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…

色々な可能性を秘めているのに、忘れてしまいがちな基本の素材です。

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？

テーマ： 小麦粉                      シェフ： 堀 健志

今回は、「粉類」に焦点を絞ります。ル・コルドン・ブルーの授業で使われる粉

「小麦粉」には、様々なタイプがあります。

タイプ45、55、65とは、どんな特徴があるのか？

また、アレルギー対策として注目されつつある米粉を用いた菓子とは？

全粒粉やライ麦粉などについても考えます。

開講日程： 3月21日（水・祝）14時～17時

講座時間： 3時間              受講料： 6,300円（税込）

ご注意： この講座は菓子講座基礎コースを修了した方対象となります

## ● シェフこだわりの菓子「ガトー・ダンタン」 本田シェフ

昔懐かしい、今ではめったにお目にかかることが出来なくなった、珍しいフランス菓子を2品

デモンストレーションでご紹介いたします。

開講日程： 3月18日（日）15時～17時

講座時間： 2時間              受講料： 5,250円（税込）

## ● 地方菓子講座（全5回）

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、各地方に生まれ、愛され続けてきた伝統的なお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<sub>地方菓子</sub>をその歴史や

誕生秘話などとともにご紹介します。

メニュー（菓子の詳細についてはホームページをご覧ください）：

1回目 イルド・フランス地方

2回目 リムーザン地方、オーヴェルニュ地方、ブルゴーニュ地方

3回目 ミディ・ピレネー地方

4回目 アキテーヌ地方（その1）

5回目 アキテーヌ地方（その2）

開講日程： 2月7日、2月14日、2月21日、2月28日、3月7日 各水曜日、各日10時～17時

講座時間： 各日6時間 受講料：75,000円（材料費、税込）

● フランス料理・菓子「基本の基本講座」

もう少しじっくり、短期間でも継続的にル・コルドン・ブルーの講座を受講してみたいという方にお勧めなのがこの連続講座です。

特にこれから本科への入学をご検討されている皆様に最適です。

開講日程： 料理 基本の基本講座

2月12日、3月5日、3月19日 各月曜日、各日14時～17時

講座時間： 各日3時間 受講料：45,000円（材料費、税込）

開講日程： 菓子 基本の基本講座

2月14日、2月28日、3月14日 各水曜日、各日14時～17時

2月17日、2月24日、3月10日 各土曜日、各日14時～17時

講座時間： 各日3時間 受講料：35,000円（材料費、税込）

● 「冬のたのしいフランス菓子」4日間コース

1日1種類のお菓子を作る4日間のコースです：

1回目「オレンジ風味のクレーム・キャラメル」「キャラメルのアイスクリーム（試食のみ）」

2回目「アールグレイ」ダコワーズ生地とアールグレイ風味のパヴァロアのアントルメ

3回目「シャルロット・オ・フリーズ」

4回目「ミラベルのタルト」

開講日程： 1月24日、2月21日、3月7日、3月14日 各水曜日、各日14時～17時

講座時間： 各日3時間 受講料：42,000円（材料費・税込）

<神戸校の冬学期の特別講座>

● フランス料理「サブリーナコース」－ 今回よりメニューが一新されました！

本科の授業スタイルに近い形で、シェフによる1時間の実演授業と試食、

そして1時間30分の実習授業で構成され、フランス料理のABCを学んでいただける内容です。

フランス料理7回とフランス菓子1回（全8回）のコースです。

- 1回目 ミモレットとノワゼット入りカボチャのスープ、ホースラディッシュのクリームのルルヴェ
- 2回目 スパイス風味、鶏の手羽先のキャラメリゼ、冬のサラダ
- 3回目 淡路島産オニオンのタルト
- 4回目 鱈のブランダード、ニンニクのクリーム添え
- 5回目 鶏の胸肉のロティ セージ風味、きのこのリゾット、トウモロコシのギャレット
- 6回目 はちみつとエピス風味、洋梨のキャラメリゼ、 サブレ・ブルトン、カカオのソルベ
- 7回目 鯛のポワレ、ほうれん草のエミュルシオン、タリアテッレ
- 8回目 仔羊の骨付きあばら肉のポワレ、なすのピューレ添え

開講日程： 1月20日、27日、2月3日、10日、17日、24日、3月3日、10日  
各土曜日、各日18時30分～21時

講座時間： 各日2時間30分 受講料：100,000円（材料費・税込）

### ● フランス料理入門講座「きのこのキッシュ」

3種類のきのこをたっぷりを使ったキッシュを学びます。キッシュは、一度覚えればとても応用の効く料理です。パート・プリゼとフォンサーシュがポイントです。

開講日程： 1月19日 10時～13時、1月26日、2月2日、23日 各金曜日、各日14時～17時

講座時間： 各日3時間 受講料：10,500円（材料費・税込）

### ●アトリエ講座「ボンボン・ショコラ」 ブルーノシェフ

ボンボン・ショコラのヴァリエーションを学びます。実習はお二人で実施し、それぞれお持ち帰りいただけます。

- ・ヘーゼルナッツプラリネとキャラメリゼしたヘーゼルナッツ
- ・レモン風味のアーモンド・プラリネ
- ・コーヒー風味のガナッシュとオレンジのパート・ド・フリユイ
- ・ライムとアール・グレイ風味のガナッシュ
- ・柚子スペシャル（柚子風味のヘーゼルナッツプラリネ、柚子風味のパート・ド・フリユイ、柚子風味のガナッシュ）
- ・ピスタチオ風味のシャルドン（ピスタチオ・ダイス入りピスタチオ風味のアーモンド・ペースト）
- ・洋梨とシナモン風味のキャラメル
- ・フランボワーズのガナッシュとパート・ド・フリユイ

開講日程： 3月19日、20日 各日10時～17時

講座時間： 各日6時間 受講料：50,000円（材料費・税込）

ご注意： この講座は菓子講座上級コースを修了した菓子ディプロム取得者が対象となります

## ■ 春学期の本科開講講座に関してのご注意

---

春学期はル・コルドン・ブルーに入学される方が大変多い季節です。  
すでにたくさんの皆様に学校説明会や個別入学相談にお越しいただいています。

そこで、春学期からの受講をお考えの方に、すでに「ル・コルドン・ブルー通信」やホームページで発表されていますが、いくつかのご注意をもう一度お知らせします：

### ① 諸般の事情により2月12日（月）より受講料が改定されます

2月11日（日）までに受講申込の場合には、現行の受講料の適用となります。  
また、ユニフォームと実習セットにつきましても現行の価格の適用となります。

### ② 料理ディプロムコース・菓子ディプロムコースについても受講料が改定されます

ディプロムコースについても、2月11日（日）までに受講申込の場合には、  
現行のディプロムコース受講料の適用となります。  
基礎コースから上級コースまで連続受講されることを決めていらっしゃる方は、  
ディプロムコース割引を利用すると、各コースをその都度お申込されるより約10%お得になります！

ディプロムコースについてはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=345&sid=309&lang=3>

①②とも、すでに受講の意思がお決まりの方は、2月11日（日）までに受講申込をされたほうがお得になります！

## ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

---

春は学校に入学される方が一番多くなる季節です。  
春学期からの受講をお考えの方は、お早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスに  
お越しいただくことをお勧めします。

### <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 1月21日(日) 15時より 料理・菓子共通「キッシュ・ロレーヌ」の実演授業体験  
神戸校 1月20日(土) 16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験  
1月27日(土) 16時より 料理「グジェール」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「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております：

代官山校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時

神戸校 毎日 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

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こちらから  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/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 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)

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。

お急ぎの場合にはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

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。



copyright©2007 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