

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 54

January 24, 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54号をお届けします。

今年は全世界的な暖冬らしく、冷え込んだかな？と思っても
そう長くは寒い思いもせずに大寒も過ぎてしまいましたね…

そういえば、今年はまだ風邪やインフルエンザの大流行の兆しはありませんが、
皆様お元気でお過ごしでしょうか？

さて、先週は「バレンタイン特集」の号外を配信しましたが、
今回フランスより来日するル・コルドン・ブルー・パリ校の菓子講座主任教授であり
M.O.F.であるニコラ・ベルナルデシェフ曰く：

もし100人の人がいて、「チョコレートは好きですか？」と問いかければ、
99人が「好き！」と答えるはず。
そして、嫌いだと答えた残りの一人は… 絶対に嘘をついているはず！

それほど誰もが大好きなチョコレート、世界中の美味しいチョコレートが
一同に日本に集まるといっても過言ではないこの季節を、思いっきり楽しみましょう！

第54号のコンテンツです >>>>>

- バレンタイン・ニュース・アップデート
 - 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！
 - 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

■ バレンタイン・ニュース・アップデート

先週のメルマガでもご紹介しましたが、今年もたくさんのバレンタイン・イベントが
企画されています。まずはそのおさらいから…

- パリ校菓子講座主任教授 M.O.F. ニコラ・ベルナルデ シェフ来日！
ホテル阪急インターナショナルにてバレンタイン・デザートセミナー開催

ル・コルドン・ブルー・パリ校より、菓子講座の主任教授であり、フランスで最も栄誉ある

M.O.F.(最優秀職人賞)も受賞したニコラ・ベルナルデ シェフが来日、
2月5日(月)梅田のホテル阪急インターナショナルで一夜限りの
「バレンタイン デザート セミナー」が開催されます。

ぜひこの機会にニコラシェフによるデザートの醍醐味を味わってみませんか？

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=439&sid=447&lang=3>

お申込はこちらから

→ <http://www.hankyu-hotel.com/hotels/18hhinternational/event2.html>

● うめだ阪急の「バレンタインチョコレート博覧会」に
「ショコラの騎士II」byル・コルドン・ブルーが登場！

昨年、大人気を博したうめだ阪急とル・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・プロジェクトの第2弾、今年もル・コルドン・ブルー・パリ校のシェフたちも参加！

10粒のフランスと日本の食材の奏でるチョコレートの甘いハーモニーをお楽しみください。

期間： 2月4日(日)～14日(水)

場所： うめだ阪急 7階催場 「バレンタインチョコレート博覧会」会場

「ショコラの騎士II」byル・コルドン・ブルーについてはこちらから、
また、「ショコラの騎士II」は、オンラインショッピングでもお求めいただけます。

→ <https://www.eshop.hankyu-dept.co.jp/valentine/knight.html>

→ http://www.hankyu-dept.co.jp/honten/valentine_info/index.html

● ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレート・コレクション

今年もル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフのプロデュースのもと、
9種類の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カタログはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=439&sid=442&lang=3>

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、関西有名百貨店49店舗で
お求めいただけます。

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」
では、すでに一部商品の販売を開始、2月1日(木)よりはフルラインナップにて販売します。

ル・コルドン・ブルー神戸校では、ご予約を承り販売します。

さらにインターネットで気軽に遠方からでも注文できるル・コルドン・ブルーのウェブショップでも
明日25日(木)よりル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートをお求めいただけます。

ル・コルドン・ブルーのウェブショップはこちらから(Japan Catalogueをクリックしてお進みください)

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

● 神戸校・代官山校のバレンタイン向けインターネット・スペシャル・プログラム

<神戸校> バレンタイン限定新規開講講座です！

入門講座「ミルク・チョコレートとノワゼットのハートのケーキ」

アーモンドのビスキュイ生地と極上のミルク・チョコレートのムースの相性が抜群です。
シャンティと飾りチョコレートでドキドキときめくハートのケーキを仕上げます。

開講日程： 2月9日(金)、11日(日)18時30分～21時30分
講座時間： 3時間 受講料：10,500円(材料費・税込)

<代官山校>

バレンタインスペシャル カップル料理講座
「鳩のローストとコンフィ、ポジョレワインソース、ジャガイモのデュシェス」

恋人・ご家族・ご友人と、2人1組でバレンタイン料理を作ってみませんか？
メニューは「鳩のローストとコンフィ、ポジョレワインソース、ジャガイモのデュシェス」
フランスの家庭ではよく食卓にあがる鳩料理。日本では希少の鳩料理をマスターする絶好の機会！
バレンタインに限らずちょっとしたパーティーにもあう1品です。

下記日程のみわずかな空席があります：

開講日程： 2月10日(土)14時～17時
講座時間： 3時間 受講料：15,000円(材料費・税込)

お申込はこちらから

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

■ 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
- ・ブレス産鶏とラングスティーン、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・ムーリス」、
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。

残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

お申込はこちらから

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

■ 代官山校・神戸校の冬学期開講 特別講座のご案内

2月開講の代官山校・神戸校の冬学期開講 特別講座のご案内のご案内です。

<代官山校の冬学期の特別講座>

● 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、各地方に育まれ、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フランス菓子をその歴史や誕生秘話など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)

● フランス料理と栄養学 >>> 第4回の開講日程が決まりました!

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のビタミンですが、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4回目 3月8日(木)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)

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。

<神戸校の冬学期の特別講座>

● 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・ブリゼとフォンサージュがポイントです。

開講日程: 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)

● フランス料理入門講座「鶏の胸肉のポワレ、セージ風味、グランメールソースを添えて」

冬にぴったりの家庭料理です。鶏の胸肉にセージの香りをつけてポワレします。

開講日程: 2月9日、16日、3月9日 各金曜日、各日14時~17時
2月13日 火曜日 18時30分~21時30分
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
- ・フランポ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。
すでにたくさんの方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 2月12日(月・祝)11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27日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験
2月 3日(土)16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 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。

