

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 57

March 7, 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57号をお届けします。

東京では、とうとう一度も雪の降らぬまま、冬が終わろうとしています。
例年より大分早い沈丁花の香り、白木蓮のつぼみももう大分膨らんでいるようです。

さて、ル・コルドン・ブルーの春学期の本科の受講申込締切は、今度の日曜日、
3月11日です。

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れる方は、
ぜひ今週末開催の学校説明会や随時開催の個別入学ガイダンスにお越しください！

第57号のコンテンツです >>>>>

- 関西フランコフォニー祭 スペシャル・デモンストレーションが神戸校で開催されます！
- 国際食品・飲料展 FOOD EX JAPAN 2007 が開催されます！
 - 招待シェフドミニク・コルビシエフのデモンストレーションのお知らせ
- ホワイト・デーもル・コルドン・ブルーで！
 - 代官山校 春学期からスタートする新講座のご案内
 - 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 関西フランコフォニー祭 スペシャル・デモンストレーションが神戸校で開催されます！

フランコフォニーという言葉をご存知でしょうか？

フランコフォニーとは、「フランス語圏」を意味します。

現在、フランス語は世界五大陸で話され、フランコフォニーに加盟する国々も50ヶ国以上。これら加盟国の多彩な魅力を写真展、映画祭はじめ様々な催しを通じて多方面から紹介するのがフランコフォニー祭です。

今年の関西フランコフォニー祭は3月20日から約1ヶ月間、関西一円で様々な催しが開催されます。

ル・コルドン・ブルー神戸校では、このフェスティバルの期間中、フランコフォンの国々のお料理を体験していただくスペシャル・デモンストレーションを開催します。

世界に名高いベルギーのチョコレート菓子やカナダのメープルシロップを使ったお菓子に加えて、不思議の島と言われるマダガスカルのご家庭料理や、伝統的なチュニジア料理など、珍しいフランス語圏の料理をご紹介します。

各回ともシェフの実演の後、出来上がったお料理を試食していただきます。

それぞれの国の文化や習慣など、様々なお話を織り交ぜての楽しいスペシャル・デモンストレーション(全4回)にぜひご参加ください。

開講日程：

・4月 6日(金)18時30分～20時30分

ル・コルドン・ブルー神戸校 ブルーノ・ルデルフシェフによる『ベルギーチョコレートの世界』

・4月13日(金)18時30分～20時30分

ル・コルドン・ブルー神戸校 シリル・ヴェニアシェフによる『カナダ産オーガニックメープルシロップを使って』

・4月20日(金)18時30分～20時30分

マダガスカル大使館参事官ニリナ・ラソロ氏による『インド洋に浮かぶ島マダガスカルのご家庭料理』

・4月23日(月)18時30分～20時30分

チュニジア料理レストラン「カルタゴ・キッチン」ゼディニ・ラザールシェフによる『チュニジアのご伝統料理』

場所：ル・コルドン・ブルー神戸校

受講料：各回とも5,000円(税込)

なお、今回のデモンストレーションに3回以上お申し込みいただいた方には、ル・コルドン・ブルーの料理本『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』(非売本)を差し上げます。

関西フランコフォニー祭 スペシャル・デモンストレーションの詳細についてはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=451&lang=3>

また、お申込はこちらから

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

■ 国際食品・飲料展 FOOD EX JAPAN 2007 が開催されます！

FOOD EX 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13日(火)から3月16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:5E-501)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、FOOD EX 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、FOOD EX JAPAN 事務局のホームページ <http://www.jma.or.jp/foodex> をご覧下さい)

■ 招待シェフドミニク・コルビシェフのデモンストレーションのお知らせ

ル・コルドン・ブルー代官山校では、ホテルニューオータニ大阪のレストラン「サクラ」及び、東京・銀座のフレンチレストラン「ル・シズィエム・サンス」でもそのすばらしい料理で人々を魅了しているドミニク・コルビ(Dominique CORBY)シェフをお迎えして、スペシャル・デモンストレーションを開催します！

メニューは、春の訪れを感じさせる、前菜、メイン、デザートのお三品です：

- ・ニンジンのフォンダン、二種のアスパラガスの香り、青野菜のジュレ、サーモンの真珠添え
- ・仔羊フィレ肉のスピーズ風 赤ワイン風味、アーティチョークのチップスと季節の野菜添え
- ・柑橘フルーツのクレーム・プリーズ、ホワイトチョコレートとショウガ風味のアイスクリーム、ブラックチョコレートのクルスティヤン

日 程： 2007年3月15日(木)19時～21時30分

受講料： 10,000円(税込)

ドミニク・コルビシェフのプロフィール:

ドミニクシェフはパリの出身。

幼少時から料理の道を志し、15才からパリ市内のレストランで料理人としての道を歩み始め、

1991年、パリ「ラ・トゥールダルジャン」の副料理長に就任します。

1994年には、「ラ・トゥールダルジャン東京店(ホテルニューオータニ東京)」の

エグゼクティヴ・シェフとして来日。

その後、「ホテルニューオータニ大阪」に移籍し、ホテル内のレストラン「サクラ」

の料理長及びホテルのフランス料理総料理長を務めます。

現在は、東京・銀座のフレンチレストラン「ル・シズイエム・サンス」のガストロノミー

プロデューサーにも就任し、東京～大阪～フランスを行き来しながら活発に活動を展開しています。

また、堪能な日本語を活かし、日本の伝統食材や和の調理法へもアプローチを試みる一方、

上記2つのレストランでの活動と傍ら、フランスのトップシェフを日本へ招聘し、

本場のフランス料理を日本へ紹介する美食フェアを開催するなど、日仏のガストロノミー関係者、

料理ファンを結ぶ活動にも力を注いでいます。

「目指すのは、ただおいしいだけでなく、食べる人の心に歓びを届ける料理」という、

ドミニク・コルビシェフの実演をこの機会に是非ご覧ください。

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>

ル・コルドン・ブルーでは、今後も定期的にフランス、日本、世界で活躍する様々な分野の
一流シェフ、パティシエを迎えての招待スペシャル・デモンストレーションを企画しております。

随時メルマガにてお知らせいたしますので、お楽しみに！

■ ホワイト・デーもル・コルドン・ブルーで！

ル・コルドン・ブルーのウェブショップから、ホワイト・デー ギフトのお知らせです。

ピエール・ドウでは、ホワイト・デーオススのパッケージを2種類ご用意いたしました。

いずれも1,554円(税込)にて好評販売中です。

ホワイト・デー以外にも、チャームなプチギフトとしてもオススメです。

1. ピーチセット

Le Cordon Bleu ミニ紅茶(25g): ピーチ×1点

Le Cordon Bleu 黄箱入りガレット(100g)×1点
Pierre Deux ファブリックオーナメント×1点

2. 4種の赤い果実セット

Le Cordon Bleu ミニ紅茶(25g):4種の赤い果実×1点
Le Cordon Bleu 黄箱入りガレット(100g)×1点
Pierre Deux ファブリックオーナメント×1点

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

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>

また、バレンタイン・デーに続き、全国のサークルKサンクス 6,290店舗(一部店舗を除く)でも、ル・コルドン・ブルーのホワイト・デー アイテムが2月末から3月にかけて発売されています。

生チョコレート、シャンパントリュフのチョコレートからゴフレット、フレッシュチーズケーキ、サブレのお菓子、詰め合わせなど、合計9種類のアイテムをご用意しました:

- ・シャンパントリュフS 420円
 - ・生チョコレート 525円
 - ・ゴフレット 630円
 - ・チーズケーキ&シャンパントリュフ 630円
 - ・シャンパントリュフL 840円
 - ・生チョコレート&サブレ 840円
 - ・アソートS 945円
 - ・チーズケーキ&ゴフレット 1,050円
 - ・アソートL 1,260円
- (価格はいずれも税込)

お問合せは:アサヒフーズ株式会社 フリーダイヤル:0120-56-7010

■ 代官山校 春学期からスタートする新講座のご案内

ル・コルドン・ブルー通信2007春号は、3月23日に発行予定ですが、それに先がけて代官山校でスタートする春学期からの新講座のご案内です。

◆ NEW! フランス料理・菓子「基本の基本講座」

ル・コルドン・ブルーの本科の授業がどのような流れで進んで行くか、入学をご検討中の方は、ぜひこの3日間で料理・菓子の「基本の基本」を学ぶ実習を体験してみませんか？

『基本の基本講座』は気軽に楽しみながら本格的なフランス料理・菓子実習を体験できる講座です。3日間のプログラムは、第1回目から第3回目にかけて徐々に難易度が上がるように構成され、各回で学ぶ基本テクニックに関して、詳しい説明が行われます。

また、シェフが本科カリキュラムについても紹介をしながら授業を進めてゆきます。

なお、この講座を受講の方には、本科新規お申込みの際に特典をご用意しております。

◇フランス料理「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ムール貝とアサリのサフラン風味のスープ、クルトンを添えて」
- ・2回目「豚のポピエット セージ風味、野菜のティアン」
- ・3回目「アンコウとポロネギのブランケット、トマトとオリーブのピサラディエール」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：4/19(木)、4/26(木)、5/10(木) 各日14時～17時 講座時間：3時間

受講料：45,000円(材料費・税込)

◇フランス菓子「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ピューイ・ダムール」
- ・2回目「ピスタチオ風味の洋なしとグレープフルーツのタルト」
- ・3回目「マロニエ」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：4/5(木)、4/12(木)、4/19(木) 各日14時～17時 講座時間：3時間

受講料：35,000円(材料費・税込)

◆ NEW! WORKSHOP (ワークショップ)

ル・コルドン・ブルーの料理・菓子講座、本科基礎コース修了程度の技術をお持ちの方対象の、技術向上のためのワークショップです。

料理・菓子ともに材料・調理品等のお持ち帰りはございません(菓子の「フォンサーージュ」のみ、お持ち帰り

可能です)。

◇料理 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間:2時間30分

・第1回目「ポターージュ、スープ、ヴルテ、クリーム」

3月27日(火)10時30分～13時

3月28日(水)10時30分～13時

・第2回目「肉の焼き方を学ぶ」

3月28日(水)14時30分～17時

3月29日(木)14時30分～17時

・第3回目「ソースについて(エミュルジョネ他)」

3月30日(金)14時30分～17時

◇菓子 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間:2時間30分

・第1回目「ポシヤージュ(絞りの練習)」

3月26日(月)10時30分～13時

3月28日(水)10時30分～13時

・第2回目「パレットの使い方、グラサージュなど」

3月29日(木)14時30分～17時

4月 8日(日)14時30分～17時

・第3回目「エクリチュール」

3月30日(金)14時30分～17時

・第4回目「フォンサーージュ(タルト生地の扱い方)」

4月13日(金)14時30分～17時

6月 9日(土)10時30分～13時

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから

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

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

春学期の受講申込締切(3月11日)が間近です！

代官山校は、3月10日(土)が直前の学校説明会となります。

また、個別入学ガイダンスは、代官山校、神戸校とも随時開催しております。
お早めにお越しください！

<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 3月10日(土)15時より 料理・菓子共通「クレープ」の実演授業体験
神戸校 3月17日(土)15時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
3月18日(日)15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 随時 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！

