

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 67

May 30, 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67号をお届けします。

天気予報では、来週あたりからは日本全国で続々と梅雨入りしそうです、
と言っていました。

梅雨の季節の到来を告げるかのように紫陽花の花が咲き始めました。

さて、ル・コルドン・ブルーの夏学期の本科の受講申込締切は6月10日(日)、
残すところあと10日あまり…
この夏学期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っしゃる方は、
ぜひお早めに学校説明会や個別入学ガイダンスにお越しください！

第67号のコンテンツです >>>>>

- ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記
- 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 「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！
- ル・コルドン・ブルーのオフィシャル・スクールリングが誕生！
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内
ー代官山校でパンの学校説明会が開催されますー

■ ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記

先週でタルト生地が終わり、今週から新しいフランス菓子の基本生地の一つ「パテュ生地」が始まりました。

「マドレーヌ」「キャトル・キャール」「ケーキ」といずれもフランス菓子の定番中の定番のメニューですが、今回の授業でも新しい発見がありました。

「バターと卵を混ぜる」と多くの料理本には一言で書かれてしまっていますが、混ぜるときの温度や、それが季節によっても変わることなど、まさに目から鱗の発見があったのではないのでしょうか？

「～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記」の続きはこちらからご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=475&sid=547&lang=3>

■ 代官山校の現在お申しいただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申しいただけます：

- ・セドリックシェフによるSAYONARAデモンストレーション
- ・TOFRO(トフロ)の松田敏夫氏に学ぶ「フロマージュ講座」～シェーブルチーズ～
- ・料理アトリエ講座 テーマ：「フィンガーフード」
- ・菓子アトリエ講座 テーマ：「ヴェリーヌ」と「季節のフルーツのテリーヌ」
- ・フランス料理・菓子「基本の基本講座」
- ・料理・菓子 ワークショップ
- ・フランス菓子入門講座「スズキのパヴェとブランダード、ジャガイモのラヴィオリ仕立て タプナード風味」
- ・フランス菓子入門講座「アプリコットとピスタチオのタルト」
- ・フランスパン入門講座「ヴィエノワズリー」

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

● フランス料理と栄養学

管理栄養士の竹内富貴子先生による栄養学の講義とのコラボレーションで大変ご好評をいただいております「フランス料理と栄養学」の講座が、いよいよ最終回を迎えます！

多方面でご活躍中の竹内先生の講義は、専門的な知識がない方にでも分かりやすく、楽しんでいただけてとても魅力的です。

食材の組み合わせや調理法のちょっとした工夫を学んで、明日からの健康的でさらに豊かな食生活へとお役立ていただけます！

ぜひこのラストチャンスに参加されてみませんか？

第6回 テーマ： 食物繊維・機能性成分とその働き

開講日時：7月25日（水）18時30分～21時30分

講座時間：3時間 受講料：8,000円（税込）

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内

下記の講座が現在お申込いただけます：

- ・招待シェフ・グレゴリー・コレ シェフのデモンストレーション
- ・フランス料理入門講座「タラのロースト、バスク風」
- ・フランス菓子入門講座「ドーム・シトロン・フランボワーズ」
- ・フランスパン入門講座「バゲット、オリーブ入りフガス、パン・オ・レザン」

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 「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！

5月24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した。

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。他では入手不可能なオリジナリティー溢れるギフトです。

今年のオススメはネクタイです。フランスらしい鮮やかな色使いは見惚れてしまうほど。他にもワイン小物など、大人のギフトがお選びいただけます。

詳しくは

→ <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

■ ル・コルドン・ブルーのオフィシャル・スクールリングが誕生！

ル・コルドン・ブルーの料理教育における1世紀以上の歴史の誇りをシンボルとしてあらわした、パリ校のデザインによるル・コルドン・ブルーのオフィシャル・スクールリングができました。

卒業の記念として、ル・コルドン・ブルーとの、そして、全世界のル・コルドン・ブルーの卒業生・本科生との絆を深めたい、そんな方のためのスクールリングです。

創業100年の歴史を誇り、アメリカでカレッジリングといえば「ジャスティンズ」といわれるほど、有名なジャスティンズ社製のリングです。

ジャスティンズ社は、1984年のロサンゼルスオリンピックと1988年のカルガリーオリンピックのメダルも製作、質の高い商品と卓越した顧客サービスを提供する全米No.1の記念品製造の総合メーカーです。

このル・コルドン・ブルーのオフィシャル・スクールリングは、米国ジャスティンズ社のウェブショップより直接お求めいただけます。

日本を含め、全世界より受注、また、発送可能です。
ただし、ウェブショップは英語のみとなります。

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.jostens.com/cordonbleu>

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

6月2日(土)18時30分から、フランスパン講座の受講をご検討中の皆様に、フランスパンの制作工程をご説明するパンのデモンストレーション付きの学校説明会が開催されます。

これまでの学校説明会は、料理・菓子が中心でしたが、今回はパンの講座に特化した学校説明会ですので、ル・コルドン・ブルーのフランスパン講座がどのように進むかを体験していただくことができます。

もちろん、焼きたてのパンのすばらしい香りとともに、ご試食もいただけます。

なお、学校に関する説明内容は「クレープ・オーモニエール」と共通ですので、複数回を併せてのご予約はご遠慮ください。

<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 6月 2日(土)18時30分より フランスパンの実演授業体験
6月 9日(土)15時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験

神戸校 6月 2日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験
6月 9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 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!

◆◆◆◆◆ 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。
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