

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 79

August 29, 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79号をお届けします。

やっと今年の猛暑に別れを告げる雨になるのでしょうか？
天気予報によれば、首都圏はしばらくぐずつくお天気になりそうですね…

朝晩のつかの間のほんの少しひんやりした空気や、店先に並ぶ旬の食べ物、
梨やさんまに、さわやかな秋のサインを感じて、新しい季節の始まりに向けて、
気持ちをリフレッシュさせて行きたいですね！

さて、ル・コルドン・ブルーの秋学期の本科講座の申込締切日は、
9月9日(日)となっています。

秋からフランス料理・菓子・パンの本科の受講をお考えの皆様は、
ぜひお早めに学校説明会や個別入学カウンセリングにお越しください！

第79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
- 神戸校 一日サロン・ド・テ 同窓生スタッフとシェフの合同ミーティング開催
- 神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！
- 代官山校の秋学期の新規開講講座の先行ご案内
- 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ ～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

お盆の夏休み明けの授業は、「ジェノワーズ生地」の続きと「サヴァラン生地」。

シロップとお酒をた——つぷりと含ませたサヴァランは、フランス菓子の中でも、ひとときわフランス菓子らしい、大人のお菓子です。

さて、夏休みの間、日下さんは、早速習ったばかりの「ブリオッシュ生地」で、パン作りにチャレンジしてみました。

手間と時間をかけて作った初挑戦のパンは、どんな出来ばえだったのでしょうか…？

「～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=563&lang=3>

■ 神戸校 一日サロン・ド・テ 同窓生スタッフとシェフの合同ミーティング開催

神戸校で9月23日(日・祝)に開催される一日サロン・ド・テに参加する、同窓生スタッフとシェフの合同ミーティングが8月20日(月)に開催されました。

サロンで提供されるメニューのレシピに採用された皆様、サロンのサービス運営スタッフに選ばれた皆様、そして焼き菓子販売ショップに作品が採用された皆様が参加、真剣な面持ちで打ち合わせを行いました。

当日の様子はこちらから。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=490&sid=578&lang=3>

ル・コルドン・ブルーで学んだ技術を活かした力作の数々が出品されます。

これからも随時ホームページで一日サロン・ド・テの最新情報をアップデートして行きますので、お楽しみに！

■ 神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！

この秋、ル・コルドン・ブルー神戸校では、フランス料理、菓子、パンの世界から、神戸で活躍するシェフをそれぞれお一人ずつお招きして、スペシャル・デモンストレーションのシリーズを開催します。

第一回は料理の世界から、神戸北野ホテル総支配人・総料理長を務める山口浩氏、
第二回は菓子の世界から、神戸元町のパティスリー、モンプリユのオーナーシェフ 林周平氏に、
そして第三回はパンの世界から、関西だけでなく東京へも進出したイグレックプリュス+の
製パンシェフ、大下尚志氏にご登場いただきます。

各回ともデモンストレーションの後には、シェフが作ったメニューをご試食いただけます。

また、このシリーズに3回すべてご参加の方には、2000円の特別割引があります。

この機会に、神戸で活躍するシェフたちのデモンストレーションにぜひご参加ください。

詳細はこちらから。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=574&lang=3>

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>

■ 代官山校の秋学期の新規開講講座の先行ご案内

代官山校の夏学期開講のフランス菓子・パンの入門講座は、すでにほぼすべての日程が
満席となっていましたので、秋学期の新規開講の講座より、10月分の日程を
先行してご案内することとなりました：

◆フランス料理・菓子 基本の基本講座 の新日程を開講しました！

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日間でフランス料理・菓子の「基本の基本」を
学ぶ実習を体験してみませんか？

対象： 本科入学をご検討中の皆様

・ フランス料理「基本の基本講座」

開講日時：10月 6日、13日、20日(全日程土曜日) 各日14時～17時

講座時間：各回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」

開講日時：10月13日、20日、27日(全日程土曜日) 各日10時～13時

講座時間：各回3時間 受講料：35,000円(材料費・税込)

◆フランス菓子入門講座「ル・プルガステル」

バターのリッチな味わいが特徴のビスキュイ・ブルガステルを使い、洋ナシのマーマレード、洋ナシとアーモンド風味のムースなどでアントルメ仕立てにします。

開講日時：10月4日(木)、6日(土)、18日(木)、25日(木)、26日(金) 各日10時～13時
受講料：10,500円(材料費、税込)

◆フランスパン入門講座「パン・ド・ミー・プロヴァンサル、バゲット、クーク生地 of ショーソンアプリコ」

トマトや南仏のハーブを使い、爽やかな風味のパン・ド・ミーを焼き上げましょう。さらに、バゲットとクーク生地を使ったアプリコットの入ったショーソンも一緒に学びます。

開講日時：10月8日(月・祝)、15日(月)、22日(月)、29日(月) 各日10時～17時
受講料：20,000円(材料費、税込)

入門講座はいずれもどなたでもご受講いただけます。

◆フランス地方菓子講座開講！

ル・コルドン・ブルー菓子講座基礎コース修了者以上を対象とした人気講座、「フランス地方菓子講座」を開講します！

フランスの伝統的な地方菓子をA、B、Cの全3コース(各5回)に分けてご紹介します。

洗練されたデザイン of の最先端のフランス菓子がもてはやされる昨今ですが、フランスには地方に生まれ、愛され続けてきた伝統的な菓子が沢山あります。フランス菓子の土台ともいえる地方菓子を、その歴史や誕生秘話などとともにご紹介します。

本科の授業と同様に、デモンストレーションのあと、実習でお菓子を制作する授業スタイルです。

◇ Aコース

ブルターニュ地方、ポワトゥー・シャラント地方、ペイ・ド・ラ・ロワール地方、サントル地方、ローヌ・アルプ地方、フランシュ・コンテ地方、プロヴァンス地方、アルプ地方、コートダジュール地方、コルス地方

開講日時：10月1日、15日、22日、29日、11月5日、12日 毎週月曜日
(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料：75,000円(材料費、税込)

◇ Bコース

イル・ド・フランス地方、リムーザン地方、オーヴェルニュ地方、ブルゴーニュ地方、ミディ・ピレネー地方、アキテーヌ地方

開講日時：11月12日、19日、26日、12月3日、10日、17日 毎週月曜日
(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料： 75, 000円(材料費、税込)

◇ Cコース

アルザス地方、シャンパーニュ・アルデンヌ地方、ロレーヌ地方、ノルマンディー地方

開講日時：1月21日、28日、2月4日、18日、25日、3月3日 毎週月曜日
(※初日14時～17時、最終日10時～13時、他各日10時～17時)

受講料： 75, 000円(材料費、税込)

※この講座はル・コルドン・ブルー本科菓子講座基礎コース修了者以上が対象です。
各コースのメニューの詳細はホームページにてご確認ください。

※ABC全3コースを一括でお申しいただくと、210, 000円(税込)と割安になります！

※各コース単体でもお申しいただけますが、上記割引は一括お申込のみに限らせていただきます。
一括のお申込欄と、単発でのお申込欄がありますので、お申込時はお間違えのないようにご注意ください。

フランス地方菓子講座の詳細については、こちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=348&lang=3>

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>

■ 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：

◇料理・菓子のアトリエ講座 → お早めにお申しください！

・菓子アトリエ テーマ：パーティの冷たいプティフル

・菓子アトリエ テーマ：シトロン・ヴェール(ライム)

◇スペシャル・デモンストレーション → お早めにお申しください！

・シェフのこだわり菓子 — シェフ：堀 健志
テーマ：アントルメ・グラッセ

・シェフのこだわり菓子 — シェフ：パトリック・ルメル

テーマ： エキゾチック・ショコラッテ

◇フランス料理入門講座 → 残席数あとわずか！

- ・マグロのポワレ タイムとセージの香り、カシスとショウガのチャツネ、野菜のガトー仕立て プロヴァンス風

◇フランスパン入門講座

- ・ベーコンとタマネギ入りフガス、プチ・パン・カンパニャール3種、フルーツ入りクーク
- ・ヴィエノワズリー

◇ワークショップ(料理・菓子)

- ・料理「フィレタージュ・魚の下処理とおろし方」
- ・料理「ブリダージュ・家禽類のローストの下処理」
- ・料理「エマルジョン・温製・冷製ソースの乳化法」

- ・菓子「パレットの扱い方、グラサージュ等」
- ・菓子「エクリチュール・文字や装飾の描き方」
- ・菓子「フォンサージュ・タルト生地 of 扱い方」

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>

代官山校では、ル・コルドン・ブルー通信に掲載されている講座以外にも、たくさん of 特別講座が開講されています。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=379&lang=3>

■ 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：

◇フランス料理入門講座

- ・サーモンのタルト 夏野菜添え

◇フランス菓子入門講座

・パッション・フルーツとマンゴーのタルトレット

◇料理アトリエ講座 ラヴィオリとカネロニ

日程と受講料、受講資格が変更になりました。

ラヴィオリとカネロニなど生パスタを学びます。パスタのヴァリエーションを習得します。

開講日程： 9月19日(水)10時～17時 講座時間： 全6時間
受講料： 25,000円(材料費・税込) 受講資格： 料理講座基礎コース以上対象

メニュー

- ・甲殻類のラヴィオリ、アニス風味のブイヨン
- ・ラヴィオリ・ニース風
- ・サーモンとクレソンのカネロニ、ヴァニラ・ソース添え
- ・フォワグラとセーブ茸のラヴィオリ

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>

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=381&lang=3>

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

秋学期の本科受講申込期限は9月9日(日)となっています。
ぜひ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 9月1日(土)18時より フランスパン(トレス)の実演授業体験
9月9日(日)11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 9月1日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
9月8日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験

9月9日(日)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