

MORGAN HOMME (モルガンオム) とのコラボレーション記念 ニュースレター新規登録キャンペーン実施中!

ル・コルドン・ブルー・ジャパンとパリ発のファッションブランド「MORGAN HOMME (モルガンオム)」が春夏商品でコラボレーション。ロゴやダミエをあしらったバッグやポロシャツ、マグカップなど、フランスのエスプリ香る商品が発売されました。このコラボ商品はMORGAN HOMME 各店舗のほか、MORGAN HOMME、ル・コルドン・ブルーそれぞれのオンラインショップなどでご購入いただけます。コラボレーションを記念し、ル・コルドン・ブルーのニュースレター(メルマガ)に新規登録した方に抽選でコラボ商品をプレゼントするキャンペーンを実施中です。キャンペーンの詳細については、ウェブサイトをご覧ください。

◆ニュースレター新規登録キャンペーン◆

応募期間:

2018年8月15日(水)まで

応募方法:

氏名、住所、メールアドレス、希望賞品等の必要事項をご記入の上、メールにてご応募ください。応募についての詳細は、キャンペーンサイトをご覧ください。
<http://lcb.leu/72v>

賞品:

- A 3Way バッグ…3名様
- B サコッシュ(斜めがけコットンバッグ) …5名様
- C ウォールマグスリーク…10名様

当選発表:

当選者には賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。発送は9月中旬の予定です。

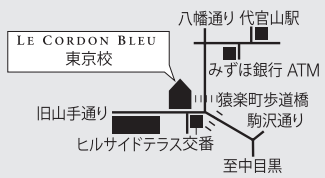


Café Le Cordon Bleu
東京校1F

10:00~19:00 (L.O.18:30) お問い合わせ: TEL.03-5457-2407
定休日:月曜、年末年始、お盆休業(月曜日が祝日にあたる場合は営業)
※営業時間・定休日は予告なく変更になる場合があります。

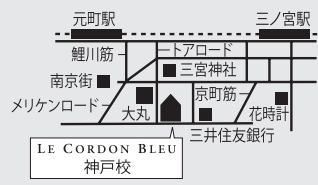
La Boutique | laboutique.jp
オンラインショップ

詳細 / お申し込み cordonbleu.edu/japan



ル・コルドン・ブルー 東京校
月~金 8:00~19:00 土・日・祝 9:30~18:00
☎ 0120-454-840
tokyo@cordonbleu.edu
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1
TEL.03-5489-0141 FAX.03-5489-0145
アクセス
東急東横線代官山駅正面口 徒歩2分

Le Cordon Bleu Japan
SNS アカウント



ル・コルドン・ブルー 神戸校
9:00~18:00
☎ 0120-138-221
kobe@cordonbleu.edu
〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町 45
ザ・フォーティファイブス 6・7F
TEL.078-393-8221 FAX.078-393-8222
アクセス
JR 元町駅 徒歩5分 / JR 三宮駅、阪急神戸三宮駅、
阪神神戸三宮駅 徒歩10分

※本誌に記載の受講料及び商品価格は税込み金額です。

Le Cordon Bleu Japan JOURNAL

ル・コルドン・ブルー・ジャパン ジャーナル

季節ごとの講座&イベント情報誌

cordonbleu.edu/japan



1

立命館大学との共同プログラムが いよいよスタート



ル・コルドン・ブルーと立命館大学との
教学提携プログラム「グローバル・カリ
ナリーアーツ・アンド・マネジメント・プ
ログラム」が始動しました。今年4月、
日本初となる立命館大学の「食マネジメ
ント学部」に第一期生が入学。このプ
ログラムは食マネジメント学部生の希望
者の中から16名のみ受講することがで
きます。4・5月には同学部生を対象に
プログラムの説明会も開かれました。

2

東京校の新しいシェフ講師を ご紹介します！

この春より、東京校のシェフ講師に新たなメンバーが加わりました。
菓子講座を担当するフィリップ・デジェシェフは、フランスとア
メリカの一流レストラン、パティスリーで腕を磨き、製菓講師
としての実績も持つ経験豊かなシェフです。皆さま、どうぞ
よろしくお願いいたします。

Philippe Dégé フィリップ・デジェ

1976年からキャリアをスタート。パリ「フォション」、ニューヨーク「ラ
グーリュ」など、世界各地の名店で経験を積み、2004年にはブルゴー
ニュの3つ星「マルク・ムノー レスベランス」のアシスタントエグゼクティ
ブパティスリーシェフ、その後「ル・ルレ・ベルナル・ロワゾー」でも同
職。フランス国立製菓学校、テキサス「ル・ノートル・ヒューストン」のシェ
フ講師を経て、2018年春、東京校の菓子講座シェフ講師に就任。



3

料理上級課程のイベント 「Dîner Gourmand」を初開催！

5月10日（木）に本科フランス料理講
座の授業の一環として、生徒たちの主催
でレストランを模したイベントが行われ
ました。今年から新しくなったフランス
料理ディプロムに加わった講座内容の一
つで、今回が初の開催です。上級課程に
在籍する生徒たちがレストランオペレー
ションを実習から学ぶことを目的とし、
作業計画等の準備から調理まで生徒たち
自身で行ない、5品のフランス料理のコー
スを24名のゲストに提供。サービスは
初級課程に在籍する生徒から有志が担当
しました。

東京校1階のコアントロを会場に、上級
課程・中国語クラスの8名の生徒たちが
腕を振るいました。これまでに身につけ
た技術と知識を駆使し、2日前から準備
したとあって料理は素晴らしい仕上が
り。ゲストからも温かな拍手が送られ、
イベントは大成功に終わりました。



イベントの始まり
に、生徒たちと
シェフからゲスト
にご挨拶



サービスを担当した
生徒たちも大活躍



ゲストのために料理するの
は、普段の授業とは全く違
う緊張感



メイン「鶏肉のパロティース、春
野菜とポム・フォンダン、ジュ
グラ添え」



前菜「帆立貝のコンフィ、サン・
ジェルマン：グリーンピースの
ピュレ、パルミジャーノ・チーズ
のエマルジョン」

ゲストやシェフから生徒
たちに拍手が送られ、
イベントはお開きに



料理未経験者 / 初心者

Début

デビュー・レッスン

月1回
×
3
レッスン

「デビュー・レッスン」は、料理未経験者・初心者を対象にしたフランス料理 / 菓子 / パンの基礎を学ぶ月1回×3カ月の体験コース。1回のレッスンが料理・菓子は2時間、パンは3時間となっています。



開講スケジュール

※お好きな月からスタートできます。

コース		曜日	時間	7月	8月	9月	10月	11月	12月
東京校	料理	簡単	月 9:30-11:30	7/23	8/20	9/10	10/15	11/19	12/10
		日 10:00-12:00	7/15	8/5	9/2	10/14	11/11	12/9	
		季節	木 19:00-21:00	7/19	8/23	9/20	10/25	11/29	12/20
	菓子	定番	水 19:00-21:00	7/25	8/22	9/19	10/24	11/14	12/12
		日 10:00-12:00	7/22	8/19	9/16	10/21	11/25	12/16	
		季節	水 9:30-11:30	7/11	8/8	9/5	10/31	11/21	12/19
パン	土 10:00-12:00	7/14	8/4	9/8	10/13	11/10	12/15		
月 15:30-18:30	7/16	8/6	9/3	10/15	11/12	12/3			

コース		曜日	時間	7月	8月	9月	10月	11月	12月
神戸校	料理	簡単	日 14:00-16:00	7/15	8/5	9/9	10/14	11/4	12/9
		季節	日 10:00-12:00	7/15	8/5	9/9	10/14	11/11	12/9
		定番	週末 10:00-12:00	7/22 (日)	8/11 (日)	9/23 (日)	10/6 (土)	11/4 (日)	12/9 (日)
	菓子	季節	日 10:00-12:00	7/15	8/19	9/16	10/14	11/18	12/16
		週末 10:00-13:00	7/8 (日)	8/11 (土)	9/22 (土)	10/27 (土)	11/24 (日)	12/23 (日)	
		パン	週末 10:00-13:00	7/8 (日)	8/11 (土)	9/22 (土)	10/27 (土)	11/24 (日)	12/23 (日)

※各月のお申し込み開始は、本校ウェブサイトにて順次発表します。満席となった場合、募集のない月もあります。※日程は予告なく変更される場合があります。お申し込みの際には、ウェブサイトにて日程をご確認ください。

受講料

※受講料は3レッスン分です。

各コース(月1回×3レッスン) **35,000円**

- 料理 / 菓子コース各回……………2時間
- パンコース各回……………3時間

初めて受講される方

スターターキット……………5,500円

- | | |
|-------|-------|
| 保冷バッグ | エプロン |
| ふきん | パインダー |



menu 2018年7月～2018年12月のメニュー

コース	7月	8月	9月	10月	11月	12月
簡単フランス料理コース	7月 鴨の胸肉、グリーンペッパーソース、ジャガイモのピヤソン添え	8月 セージ風味の豚肉のフィレ・ミニョン、月 パイナップルとピーマン入りワイルドライス	9月 オムレツ3種 (パスク風、チーズ、トリュフ)	10月 魚介類と鶏肉のパエリア カタロニア風	11月 豚肉のエスカロップの コルドン・ブルー風	12月 牛フィレ肉のソテー ペリゴールソース ドフィネ風ジャガイモのグラタン
季節のフランス料理コース	7月 帆立貝のポワレ ニース風、野菜のタリアテッレ	8月 魚介類と赤ピーマンのジュレ ヴェリーヌ仕立て	9月 牛フィレ肉 ストログノフ風	10月 ポークソテー、リヨン風ジャガイモ添え	11月 鶏肉のフレンチロールキャベツ、トマトソース	12月 海の幸とカリフラワーのグラタン、モルネーソース仕立て
人気の定番フランス菓子コース	7月 グレープフルーツのシブースト	8月 マカロン	9月 プラリネづくしのダコワース	10月 ティラミスと 栗のマドレーヌ	11月 パルミエ (パイ菓子) と 塩キャラメル	12月 栗のタルト クリスマス仕立て
季節のフランス菓子コース	7月 紅茶風味のスポンジを使った 桃のロールケーキ	8月 ブルーベリーのレアチーズケーキ	9月 チョコレート風味のタルト・パナース	10月 リンゴパイ	11月 栗のエクレア	12月 洋梨のシャルロット クリスマス仕立て
フランスパンコース	7月 チーズとベーコンのエピ / プラリーヌ入りブリオッシュ	8月 クルミとレーズンのプーチパン / タルト・オ・シュクル	9月 プーチパン・ファンデュ / プリオッシュ・シャンピニオン	10月 フスマ入りバゲット / 編み込みブリオッシュ	11月 オリーブ入りのパン / パン・ピザ	12月 パネトーネ風ブリオッシュ / クリスマスのフガス

Sabrina

サブリナ・レッスン

1日
講座

サブリナ・レッスンは料理経験のある方、フランス料理 / 菓子 / パンの世界をより深く学びたい方のための講座です。毎回、季節の素材をトラディショナルまたはモダンにアレンジ。ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。



1
Cuisine

プロシュートを巻いたポークフィレ、キノコのラヴィオリを添えて

低温でゆっくり調理した柔らかなポークフィレには、ラヴィオリを器に見立て、モリーユ草などキノコ類を盛りだくさんにあしらったものを添えて、カラフルな野菜を合わせ、シンプルなながら斬新なプレゼンテーションのひと皿に。

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校	● 8/25 (土) 14:00-17:00 [日・英]
神戸校	● 8/19 (日) 14:00-17:00 [日]



真鱈のフィレ ウィーン風、トマトのマスタード添え

ふっくらと調理した真鱈は、トマトのマスタードとパセリのクルートを重ねてガトー風に仕上げ、アスパラガスとプチオニオンのガルニチュールと共に。パルメザンチーズ風味のソースはエキューム(泡)に仕立て、口溶けも楽しめます。

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校	● 9/9 (日) 10:00-13:00 [日・英]
神戸校	● 9/16 (日) 10:00-13:00 [日]

2

3
Pâtisserie

ジャマイカ

パッションフルーツとココナッツというトロピカルな組み合わせのムースを、2段に重ねたモダンなデザインに仕上げたアントルメ。名前はジャマイカ名産のラム酒を効かせたことから。さわやかな酸味と軽い口当たりが夏向きです。

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校	● 7/22 (日) 14:00-17:00 [日]
東京校	● 9/8 (土) 14:00-17:00 [日・英]
神戸校	● 9/22 (土) 10:00-13:00 [日・中]
神戸校	● 9/16 (日) 14:00-17:00 [日]



野イチゴのプチガトー

風味が強く、野性味あふれる野イチゴのコンフィをホワイトチョコレートの濃厚なムースの中に閉じ込めました。艶やかなピンク色のグラサージュが美しく、さわやかなマスカルポーネクリームも味のアクセントになっています。

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校	● 7/28 (土) 14:00-17:00 [日]
東京校	● 8/19 (日) 14:00-17:00 [日・英]
神戸校	● 8/11 (土・祝) 14:00-17:00 [日]

4

5
Boulangerie

ニース風ルーラード、チョコレートとローズマリーのクロワッサン
ニース風ルーラードは、アペリティフを楽しむためのパン。アンチョビの塩気が食欲を誘います。組み合わせが新鮮なチョコレートとローズマリーのクロワッサンは、ローズマリーのさわやかな香りにチョコレートの甘さが絶妙にマッチ。

※作成予定数 ニース風ルーラード：10 クロワッサン：8

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	● 8/11 (土・祝) 12:30-17:00 [日]
神戸校	● 8/26 (日) 10:00-14:30 [日]



レモンロール、南仏のパン

レモンロールは、クロワッサン生地とレモン風味の生地を二層にしたさわやかな味わいのパン。南仏のパンはオリーブオイル、エルブ・ド・プロヴァンス、ナッツ、コルシカ島の栗粉を使つて、風味豊かに焼き上げます。

※作成予定数 レモンロール：8 南仏のパン：3

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	● 9/22 (土) 10:00-14:30 [日]
神戸校	● 9/17 (月・祝) 10:00-14:30 [日]

6

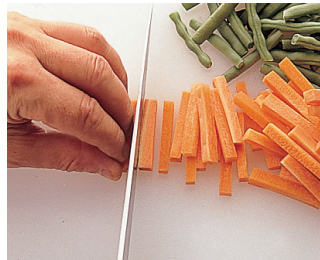
プロフェッショナルシリーズ
SÉRIES
PROFESSIONNELLES

第一線で活躍中のシェフから最新のテクニックを学ぶことによって、調理技術の向上や食材の知識を深め、“食の世界”で活躍するための応用力を身につけます。「ワークショップ」「マスタークラス」「食材研究」から構成される公開講座です。

Workshops ワークショップ

ル・コルドン・ブルーのシェフ講師による専門的な実技講座です。通常のメニューを仕上げる講座と違い、技術力の修得を目的とし、料理、菓子、パンそれぞれに設定するテーマで実技のスキルアップをサポートします。
※レシビはありません。

CUISINE



料理の基本実技：
野菜

※一部お持ち帰り可

野菜の種類別洗い方と処理 / 皮のむき方 / 切り分け方 (ジュリエンス、ペイザンヌ、エマンセ、シズレ、マセドワヌ) / 面取り (ジャガイモ、シャンピニオン、アーティチョーク、カブ) / カヌレ (飾り切り) / 火入れ (野菜の種類に合わせた火の入れ方)などを学びます。

レベル:1

講座時間 3時間 受講料 7,000円

東京校	● 9/2 (日) 14:00-17:00 [日・英]
神戸校	● 8/18 (土) 17:30-20:30 [日]

PÂTISSERIE



製菓の基本実技：
文字書き

※お持ち帰り不可

文字書きに必要な道具「コルネ (Cornet)」の作り方から、そのコルネと練習用の生地を使って、文字書きの練習まで学びます。

レベル:2

講座時間 2時間 受講料 5,000円

東京校	● 8/11 (土・祝) 11:00-13:00 [日・英]
	● 8/11 (土・祝) 14:00-16:00 [中]
神戸校	● 8/9 (木) 17:30-19:30 [日・中]

BOULANGERIE



製パンの基本実技：
折り込み生地の扱い方

※お持ち帰り可

フランスパンの代表的なパン、クロワッサンにも使われる折り込み生地の扱いについて学びます。生地を使い、折り込み (トゥーラージュ)、成形 (ファソナージュ)、焼成 (キューソン) まで行います。

レベル:2

講座時間 4時間 受講料 10,000円

東京校	● 9/3 (月) 10:30-14:30 [日]
	● 8/6 (月) 10:30-14:30 [英]
神戸校	● 9/2 (日) 10:00-14:00 [日]

Cheese チーズ講座

チーズプロフェッショナル協会 (C.P.A.) と提携し、ル・コルドン・ブルー独自の講座として開発されたプログラム。チーズ業界で活躍する講師陣による、専門的で質の高い内容を楽しく身につけられる講座です。

C.P.A. チーズ検定取得講座

全3日間の「チーズ検定取得講座」は入門編としてもおすすめの内容です。ワインとチーズのテイस्टイングもあり、各回チーズは5〜7種類を試食します。

講座時間 2時間 全3回 受講料 28,500円

	開講日	曜日	時間
東京校	8/26、9/2、9/9	日曜	10:00-12:00
神戸校	8/19、8/26、9/9	日曜	10:30-12:30



Level of Difficulty 講座の難易度	調理・製菓・製パンの知識と 技術力を高めたい方対象	🍷 レベル 1	本校在校生及び 調理・製菓・製パン学校の生徒対象	🍷🍷 レベル 2	調理・製菓・製パン学校卒業生及び 現在プロとして働いている方対象	🍷🍷🍷 レベル 3
-------------------------------	------------------------------	------------	-----------------------------	-------------	-------------------------------------	--------------

Master Classes マスタークラス

ル・コルドン・ブルーがその技術力の高さで注目する海外・国内の料理、菓子、パンのシェフを特別講師として招聘し開催する講座です。講師それぞれのテクニックを間近に見ながら学ぶことのできる貴重な機会です。

CUISINE

東京校



渡辺 雄一郎
わたなべ ひろのぶ

レベル:2

[Nabeno-Ism ナベノ・イズム] エグゼクティブ CEO。日仏の名店で修業し、シャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」開店を機にロブショングループに勤務、エグゼクティブシェフに。2016年より現職。今講座では“そばがき”を使った前菜と、メイン「天然真鯛のヴェロニック風」を実演披露します。

実演講座 3時間 受講料 7,000円

● 9/10 (月) 16:30-19:30 [日・英]

PÂTISSERIE

東京校



江森 宏之
えもり ひろゆき

レベル:2

「メゾン ジブレール」オーナーパティシエ。渡仏し、M.O.F.でル・レドセール国際ショナル会員のフランク・フレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」のシェフパティシエ、表参道「グラッセル」のシェフグラシエ・シェフパティシエを経て、2017年に「メゾン ジブレール」をオープン。受賞歴も多数。

実演講座 3時間 受講料 7,000円

● 9/1 (土) 14:30-17:30 [日・中]

BOULANGERIE

神戸校



松尾 裕生
まつお ゆうき

レベル:1

「ブーランジェリー・レコルト」オーナーシェフ。臨床検査技師から転身、神戸の老舗ベーカリーをはじめ、多くの名店での修業を経て2012年に独立。現在は2店舗のオーナーシェフ。今講座では、小麦粉の特徴と使い分け、発酵時間によるパンの違い、高加水生地の体験などをアトリエ形式で学びます。

実習講座 4.5時間 受講料 17,000円

● 9/24 (月・振休) 10:00-14:30 [日]

Master Class Wagashi 和菓子

和菓子のシェフをお招きしてのマスタークラス。日本の伝統的な技術から食材の知識まで学ぶことのできる講座です。

実習講座 3時間 受講料 9,500円

栗まんじゅうと栗鹿の子

レベル:1

栗を使った2品、栗まんじゅうと栗鹿の子を作ります。栗まんじゅうは1粒の栗を芯にした白餡を小麦粉の皮で包み、焼き上げて卵黄で照りを出します。栗鹿の子はこし餡を白餡で包んだものに栗の甘露煮を並べ、仕上げには寒天でツヤ出し。楽しく作りながら学びます。



山口 彦之
やまぐち ひこゆき

1884年創業の老舗、銀座「空也」の五代目。自身の和菓子ブランド「空いろ」も好調な、和菓子界の最も若いリーダーの一人です。

● 8/4 (土) 14:00-17:00 [日・中]

● 8/26 (日) 14:00-17:00 [日・英]



神戸校

花井 芳太郎
はない よしたろう

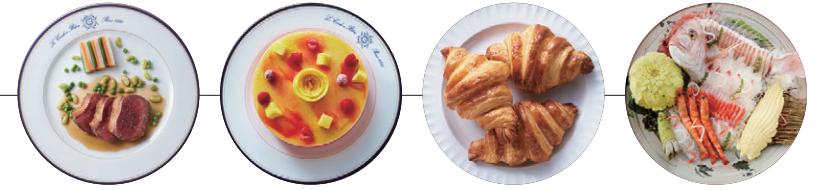
1949年創業、名古屋の老舗和菓子処「亀屋芳広」の三代目。尾張名古屋の菓子文化の継承と創造に力を注いでいます。

● 9/2 (日) 10:00-13:00 [日・中]

Diplôme

ディプロム

料理講座 / 菓子講座 / パン講座の上級コースを修了すると、「料理ディプロム」「菓子ディプロム」「パンディプロム」がそれぞれに授与されます。



CUISINE

フランス料理講座・修了課程

伝統・地方料理から現代の分子料理まで、プロの現場では製作する機会の少ないメニューも課題として取り上げ、体系的に技術を修得し、応用力をつけます。上級では生徒がチームを組み、料理を提供するイベントも主催。

初級

182.5時間 / 全 30回

基本的な調理技術や厨房における管理技術を学ぶ



中級

181時間 / 全 30回

ピストロノミーの手法で地方料理を学習し、技術を磨く



上級

179時間 / 全 30回

より高質な食材を使い、高度な技術を創造的に生かす

全修了
料理ディプロム

PÂTISSERIE

フランス菓子講座・修了課程

菓子のルーツから素材の組み合わせ、調理から装飾のテクニック、プレゼンテーションまでを体系的に学びます。レシピ開発や表現力の修得を最終課題に設定しています。

基礎

121.5時間 / 全 20回

食材の特徴や役割を論理的に学ぶ



中級

120時間 / 全 20回

伝統菓子から地方菓子、現代菓子までトータルに学ぶ



上級

120時間 / 全 20回

チョコレートやあめ細工など高度な菓子芸術や、レシピ開発を学ぶ

全修了
菓子ディプロム

BOULANGERIE

フランスパン講座・修了課程

バゲットなどの食事パンからクリームやフルーツを合わせるヴィエノワズリーなど、種類やレシピの構成、パンづくりの技術について総合的に学ぶ講座です。

基礎

121.5時間 / 全 20回

パン生地のごね方と成形を中心に基本材料の理解と基礎技術を学ぶ



上級

120時間 / 全 20回

自家製の発酵や高度な成形技術とレシピ開発を学ぶ



全修了
パンディプロム

JAPANESE CUISINE

日本料理講座・修了課程

日本料理の技術と調理法に加え、食材や調理道具、器についての知識、伝統料理から郷土料理、現代料理まで学ぶほか、業界視察もプログラムに組み込まれ、日本料理に対する理解を総合的に深める講座です。

基礎

129時間 / 全 22回

日本料理の基礎的な調理技術、和包丁の使い方等を学ぶ



初級

135時間 / 全 23回

技術をさらに磨き、盛り付けや食材に対する知識を深める

中級

135時間 / 全 23回

より高度な技術に加え、伝統的料理と郷土料理を学ぶ



上級

132時間 / 全 23回

学んだ技術を創作料理に活かし、職業的スキルを磨く

全修了
日本料理ディプロム

Grand Diplôme

グラン・ディプロム



フランス料理、菓子講座をそれぞれ上級まで修了すると、栄誉ある「グラン・ディプロム」が授与されます。「グラン・ディプロム」は、常に変化する料理関連業界で、生涯を通じて有効な技術力の証明となります。



LESSON METHODOLOGY

教育メソッド



実演授業

デモンストレーション

シェフの実演を見ながら学ぶ、講義スタイルの授業。



実習授業

プラクティカル

シェフの指導に沿って、実際にプロ仕様のキッチンで実践する授業。



アトリエ形式

シェフの手元を間近に見ながら実習するアトリエ形式の授業。

選りすぐりのシェフ講師陣が、ル・コルドン・ブルーの教育メソッドに沿って理論と実践を指導しています。授業は3つのスタイルで行われます。料理講座と菓子講座、日本料理講座は実演と実習を交互に、パン講座はアトリエ形式で行います。

School Information

本科講座のご案内

学校説明会 ●所要時間:約2時間 ●参加費:無料 ※事前にご予約下さい。

「ル・コルドン・ブルーってどんな学校なの?」そんな疑問にお答えします。体験授業や校内見学で、学校の雰囲気、授業のクオリティを体感してください。学校説明会にはシェフ講師陣による実演授業の体験のほか、校内を巡っての授業見学も盛り込まれており、学校の設備や生徒たちの様子もご覧いただくことができます。質問や不安なことに対しては、スタッフやシェフ講師が丁寧にお答えします。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	パン講座対象(実演 バゲット)【日】	7/7(土)	13:30~
	菓子講座対象(実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ)【日・中】	8/4(土)	13:30~
	料理講座対象(実演 キッシュ・ロレーヌ)【日・英】	8/5(日)	13:30~
神戸校	パン・菓子講座対象(実演)【日】	7/15(日)	13:30~
		8/19(日)	13:30~

パンビュッフェ ●参加費:無料 ※事前にご予約下さい。

パンビュッフェは、本科パン講座上級コースの生徒たちがこれまでに身につけた技術を披露する晴れの舞台です。各クラスでテーマを決め、作ったピエスや一口サイズのパンをプレゼンテーション。ご来場の皆様に見学・試食していただけます。学校の雰囲気を楽しみながら、ル・コルドン・ブルーで学ぶ成果がよくわかるイベントです。

	コース	日付・曜日	時間
東京校	パンビュッフェ イベント【日】	9/9(日)	17:00~
	パンビュッフェ イベント【英】	9/14(金)	18:30~

※日:日本語、英:英語、中:中国語

個別入学相談 ●参加費:無料

個別に実施する学校説明会。スクールスタッフの案内付き校内見学では、実際に本科生が受講している実演・実習授業の様子も見ることができます。

※予約制、下記以外の時間についてはお問い合わせください。



東京校	【日】【英】【中】
平日	10:30~、13:30~
週末	11:00~、15:00~

神戸校	【日】【中】
平日・週末	11:00~、15:00~

※日:日本語、英:英語、中:中国語



2018年 本科講座 / 日本料理講座スケジュール 2018年秋の申し込み締め切り: 2018年8月17日(金)

■ 平日クラス ■ 週末クラス 【日】:日本語、【英】:英語、【中】:中国語

東京校	サーティフィカ	クラス	曜日	期間	ディプロム取得までの期間	
秋学期	フランス料理	初級/中級	週4~5日【日】【英】	月~金	各6週間	6カ月
		上級	週4~5日【中】	月~金	3カ月	
		上級	週1日【日】	日曜	6カ月	2年
	日本料理	基礎/初級	週4~5日【日】【英】	月~金	各6週間	6カ月
		基礎/中級/上級	週5日【日】【英】【中】	月~金	各4週間	3カ月
		基礎/上級	週1日【日】	日曜	各6カ月	1年6カ月
フランス菓子	基礎/上級	週3~4日【日】【中】	月~金	各6週間	3カ月	
	基礎	週1日【日】	日曜	各6カ月	1年	
	上級	週1日【日】	土曜	各6週間	6カ月	
冬学期(2019年)	フランス料理	初級/中級	週4~5日【中】	月~金	各6週間	6カ月
		上級	週4~5日【日】【英】		3カ月	
		基礎/中級/上級	週5日【日】【英】【中】		各4週間	3カ月
フランス菓子	基礎/上級	週3~4日【英】	月~金	各6週間	3カ月	

神戸校	サーティフィカ	クラス	曜日	期間	ディプロム取得までの期間	
秋学期	フランス料理	初級/中級	週4~5日【中】	月~金	各6週間	6カ月
		上級	週1日【日】	土曜	6カ月	2年
		基礎/中級/上級	週5日【中】	月~金	各4週間	3カ月
	フランス菓子	基礎	週1日【日】	土曜	6カ月	1年6カ月
		上級	週2日【日】	水・木曜	3カ月	9カ月
		基礎/上級	週3~4日【中】	月~金	各6週間	3カ月
冬学期(2019年)	フランス料理	基礎	週1日【日】	日曜	各6カ月	1年
		上級	週1日【日】	土曜	各6週間	6カ月
		基礎/中級/上級	週4~5日【中】	月~金	各4週間	3カ月

※2019年以降、フランス菓子講座の内容・スケジュールに変更の可能性があります。

料理講座、菓子講座、日本料理講座は実演・実習を交互に行います。パン講座はアトリ形式で行います。

※ル・コルドン・ブルーの本科クラス各講座料理、菓子、パンは、年4回(春学期4月~、夏学期7月~、秋学期10月~、冬学期1月~)季節ごとに開設しております。また、日本料理講座は年2回(春学期4月~、秋学期10月~)行われます。講座や言語によって開講時間、クラスタイプが異なります。ご希望の学期に1年中お申し込みをいただけますので、お早めにご相談ください。詳細についてはウェブサイトまたは各スクール宛にお問い合わせください。また、カッコ内は対応可能言語(日:日本語、英:英語、中:中国語/言語別に複数クラス開講)を示しています。



詳しくはウェブサイトまたは、フリーダイヤル、メールにてお問い合わせください。



Alumni

ル・コルドン・ブルー卒業生

本科講座で学び、身につけたことをベースに食の世界へ羽ばたく卒業生たち。様々に輝くその活躍を紹介します。

神戸校で経験したことすべてが今の自信に

神戸校 2008年 料理ディプロム修了

田島 裕美子 | たじま ゆみこ
料理・菓子研究家 / ユヌ・プティ・メゾン主宰

子どもの頃からもの作りが大好き。会社員の傍ら、料理研究家の友人を手伝ううちに刺激を受け、フランス料理の基本を学ぶために神戸校に入学。「料理が上手になれたらいいな」ぐらいの軽い気持ちは、「もっと知りたい、もっと学びたい」という強い思いに変化。中級課程の頃には料理の道に進むことを決意し、会社を辞め、ディプロム取得に先立って自分の教室を開くまでに。神戸校の授業では、料理だけでなくフランス文化まで学び、吸収したという。現在、関西拠点に料理研究家として活躍するが、今後は自分の本を出したい、活動の場を増やしたいと夢は広がる。



目指しているもの、夢があれば、人は頑張れます。ル・コルドン・ブルーの授業は厳しいと思いますが、どうぞ楽しむことを忘れないでください。大変な時があっても、決してあきらめずに続ければ、きっとその人らしい形で夢は実現しますよ！



ユヌ・プティ・メゾン

兵庫県・芦屋にアトリエを構える、フレンチがベースの家庭料理とお菓子の教室。旬の食材を使ったやさしい味わいの料理と焼き菓子を紹介。レシピ提案やケータリング、ギフトなども。

www.unepetitemaisonjapon.com/

学んだことが基礎となり、現在の仕事に結実

東京校 2009年 菓子ディプロム修了

小峯 晋 | こみね しん
Café Komine オーナーパティシエ / チェロ奏者

東京芸大でチェロ奏者として優秀な成績を修め、音楽留学で渡ったドイツで菓子作りの魅力に目覚めた小峯さん。大好きだった繊細なケーキがドイツにはなく、仕方なく自分で作り始めたのがきっかけ。やがて、その面白さ、奥深さを専門的に学びたい気持ちが高まり、東京校へ。フランスの伝統を守りつつ、時代に合ったモダンなプログラムを受講できることに惹かれたという。授業は驚きと感動の連続で、同じ目的の仲間とは年齢や職業を超えて固い絆で結ばれた。パティシエとしてドイツに自店を持つ現在も、行き詰った時、迷った時は当時の初心に戻り、丁寧な仕事を心がけている。



学びたい!と思った時がアクションを起こす絶好のタイミング。私もある程度年齢がいったからの入学だったので不安もありましたが、素晴らしいシェフと環境の中、同じ目的を持つ仲間と共に学ぶ時間はとても有意義なものになると思います!

Café Komine

2016年11月、ドイツの首都ベルリンにオープン。パティガトーを中心にフランス菓子と抹茶や柚子など日本のテイストを組み合わせたオリジナリティある品揃えで評判のカフェ。

Welschstr.13-15 10777 Berlin Germany
営業時間 12:30-19:00 (水~土曜)
12:30-18:00 (日曜) 月・火曜定休
www.cafekomine.de/



ル・コルドン・ブルーでは、基本から世界最高峰の技術や理論まで学ぶことができます。仲間と悩みながら夢に向かって過ごす日々は一生の宝になるでしょう。私の仲間たちも皆それぞれに活躍中です。夢の実現のために、まずは一歩踏み出してください。



東京校 2014年 バンディプロム修了

小野寺 恵

おの でら めぐみ
メガミブランニング代表 / 小野寺恵パン菓子教室主宰

料理研究家としてテレビなどメディアへの登場も多く、長く活躍してきた小野寺恵さん。しかし、さらなる飛躍を目指して、子どもの頃から憧れだったル・コルドン・ブルーに通うことを決意する。「食」の業界で仕事をしてきた小野寺さんにとっても東京校の授業は期待以上、シェフのエlegantな所作に胸の高鳴りを覚えながら学んだと振り返る。「一流のシェフとレベルの高い授業が、私の向上心と挑戦する気持ちを奮い立たせてくれました」。学んだことが柱となり、思考や創造力のレベルアップにつながったと小野寺さん。それは現在の活動にも生きています。



シェフ、授業、仲間から得た刺激が自己啓発に



小野寺恵パン菓子教室

楽しみながら学べるカリキュラムで、手作りパンのほか、季節感のある和菓子や洋菓子、料理を教えている。

岩手県盛岡市向中野 3-25-23 メグミキッチンスタジオ
TEL : 019-601-6311

研修プログラム体験レポート

Professional Experience Programme

キャリアサービスでは、各ディプロムを修了した生徒たちが目標に向かって力を伸ばしていけるようサポートしています。ホテルやレストラン、パティスリーなど一流の厨房で1カ月間の経験を積む「研修プログラム」もその一環。その様子をお伝えします。

東京校 2017年 菓子ディプロム修了

牧野 智有

まきの ちあり

Pierre Gagnaire (ピエール・ガニエール)
/ANA インターコンチネンタルホテル東京にて研修



沢山のお客様が訪れるレストランにはドラマのような場面も。「Will you marry me?」のプレートに乗せたケーキを準備した時には、実際にお客様の反応が見られるレストランのライブ感は素敵だなとワクワクしました。

毎日が発見と挑戦だった現場研修

自分が知っているのとは異なる環境で仕事の経験を積みたいと思い、ミシュラン2つ星の名店で研修に参加した牧野さん。実習授業やこれまでに働いたことのあるパティスリーとは規模が違う、巨大なキッチンや大量の食材など、驚くことばかり。鍋も大きく、重く、2週間で肩が上がりなくなったと笑う。プロの厨房では効率の良い作業、段取りの良さが大切で、体力も必要だということが実感としてよくわかった。毎日、新しいこと、学ぶこと、挑戦することに出会う、そんな日々が楽しくて仕方なかったという。なるべく多くのことを経験させようとしてくれるシェフたちの気遣いも身に染みた。菓子の世界で生きていく上で大切なことを学んだ1カ月間だった。