

Café Le Cordon Bleu

カフェ・ル・コルドン・ブルー



東京校1階に併設のカフェ。シェフ講師陣が監修するメニューをイートイン&テイクアウトすることができ、生徒たちから一般のお客さままで幅広くご利用いただいています。店内では保冷バッグ等の雑貨や料理書籍なども販売、また、インスタキャンペーンなどのイベントも定期的に開催しています。最近、ライブラリーコーナーもでき、ますます居心地のよいスペースになりました。どうぞお気軽にお立ち寄りください。

4月の限定メニューは「ハーブ風味の編みパン」

毎月楽しみにしている方も多いのではないのでしょうか？4月の限定メニューは、デビュー・レッスンのパン講座より「ハーブ風味の編みパン」です。ガーリックバターを生地に混ぜ込んだ、香り豊かなパン。気に入った方は、デビュー・レッスンに参加してご自身で作ることも可能です。5月以降も素敵なメニューが続々登場しますので、どうぞカフェをのぞいてみてくださいね。



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
オンラインショップ

laboutique.jp

詳細 / お申し込み cordonbleu.edu/japan

ル・コルドン・ブルー 東京校

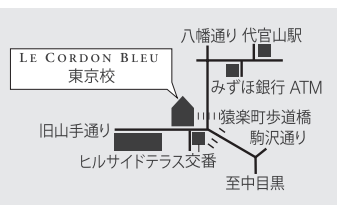
月～金 8:00～19:00 土・日・祝 9:30～18:00

0120-454-840

tokyo@cordonbleu.edu

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町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



Facebook
facebook.com/LeCordonBleujapan



Twitter
lcbjapan



Instagram
lcbjapan

ル・コルドン・ブルー 神戸校

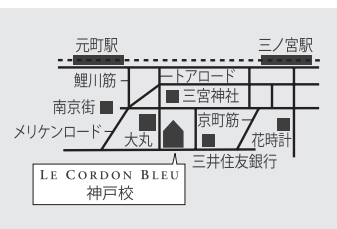
9:00～18:00

0120-138-221

kobe@cordonbleu.edu

〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町45
ザ・フォーティフィス 6・7F
TEL.078-393-8221 FAX.078-393-8222

アクセス
JR元町駅 徒歩5分 / JR三ノ宮駅、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

2019 | VOL.17
SPRING

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



新生の本科菓子講座がスタート! 生徒によるイベントも開催



今年から本科菓子講座のプログラムが新しくなりました。日本独自の食材を使った製菓のほか、和菓子を学ぶ授業が組み込まれるなど、講座内容が一層充実し、日本校ならではの魅力が増しました。また、授業の一環で、上級クラスの生徒によるイベント「Salon de Pâtisserie (サロン・ド・パティスリー)」も開催。チームによる共同作業と商業用の多量・大量の菓子制作の経験を目的とし、ミニケーキやボンボン・ショコラなど様々なお菓子をビュッフェ形式で提供します。

※参加費等の条件については、ウェブでご確認ください。

Salon de Pâtisserie

東京校	5/24(金) 14:30-16:30
神戸校	6/20(木) 14:30-16:30

東京校の新しいシェフをご紹介します!

今年の冬学期、新しいシェフ講師が着任しました。菓子講座担当のフレデリック・ダレンシェフは、世界各地の一流ホテルやパティスリーで豊富な経験を持つベテランのシェフ。ル・コルドン・ブルーのメキシコ校で教えていたこともあります。東京校の新しい顔、フレデリックシェフをどうぞよろしくお願いします。

Frédéric Dalaine フレデリック・ダレン

1980年よりキャリアをスタート。ツール「シャトー・ダルティニー」、ポルトガル「オリシッポ・ラパ・パレス」など、名門ホテルで腕を磨く。1993年にはオーナーシェフとしてカフェ経営。その後、ドミニカ共和国、トルコ、サウジアラビアほか、世界中でシェフとして活躍。ル・コルドン・ブルー メキシコ校のシェフ講師、老舗カフェチェーンでの商品開発等を経て、2019年に東京校へ。



神戸校15周年! メッセージや記念イベントも



今年、神戸校は開校15年を迎えました。これを記念して様々なイベントが行われます。詳細は決定次第、随時ウェブサイトにて発表します。また、各界からのお祝いメッセージ動画もSNSでアップ中! ウェブサイトと共にこちらもチェックしてくださいね。



Special Offer

「サブリナ・レッスン」15%オフ!
春学期のサブリナ・レッスン菓子講座「マカロンのアントルメ」が神戸校だけ割引料金で受講できます。15周年を記念し、15%オフとなりますので、サブリナ・レッスンが気になっていた方はぜひこの機会にご参加ください。→P06



Special Demonstration

MOFシェフによるスペシャルデモ開催!

ブルーノ・ル・デルフシェフはMOF(フランス国家最優秀職人賞)受賞のショコラティエにして、神戸校の元テクニカル・ディレクター。そんなブルーノシェフによるスペシャルデモンストレーションです。

7/12(金)18:00-21:00 受講料 10,000円

Alumni Interview 卒業生インタビュー



Table d'or ターブル・ドール
起業して今年で16年。料理サロン、テーブルコーディネート、レシピ開発やカフェプロデュースまで展開する。
兵庫県西宮市殿山町3-28
tabledor.net

神戸校1期生の三好さんはパリ校で初級を修めた後、帰国しディプロムを取得。日本にいながらにしてフランスの文化に触れ、改めて日本の魅力を再発見できたと振り返る。料理教室やケータリング、コンサルティングなど多彩に活躍する三好さんだが、日本の食材を使い、フレンチの調理法で幅広く料理を発想できるのは神戸校での経験があるから、という。今後、店舗や書籍などの形で活動に世に出したい、と目を輝かせる。

三好 万記子 | 神戸校2005年 料理ディプロム修了
みよし まきこ ターブル・ドール主宰/料理家



サロンは三好さんが実演で作った料理を参加者でいただくスタイル。

料理未経験者/初心者

Début デビュー・レッスン

料金は税込金額です

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 / パンの基礎を学べる
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 ※好きな月からスタートできます。

東京校	コース	曜日	時 間	4月	5月	6月	7月	8月	9月	
	料理	簡単	日	10:00-12:00	4/28	5/26	6/23	7/21	8/25	9/15
		季節	木	19:00-21:00	4/25	5/23	6/20	7/25	8/22	9/19
	菓子		土	10:00-12:00	4/27	5/18	6/22	7/27	8/24	9/14
		定番	水	19:00-21:00	4/17	5/15	6/12	7/10	8/21	9/18
			日	10:00-12:00	4/21	5/19	6/9	7/28	8/25	9/15
		季節	水	9:30-11:30	4/24	5/22	6/19	7/17	8/28	9/18
		土	10:00-12:00	4/20	5/11	6/15	7/20	8/31	9/21	
パン	月	15:30-18:30	4/22	5/20	6/10	7/15	8/5	9/16		

神戸校	コース	曜日	時 間	4月	5月	6月	7月	8月	9月	
	料理	簡単	日	14:00-16:00	4/6(土)	5/5	6/30	7/14	8/18	9/15
		季節	日	10:00-12:00	4/28	5/26	6/2	7/14	8/18	9/15
	菓子	定番	週末	10:00-12:00	4/13(日)	5/4(土)	6/23	7/7(日)	8/17(日)	9/15(日)
		季節	日	14:00-16:00	4/7	5/19	6/16	7/21	8/25	9/8
	パン	週末	10:00-13:00	4/7(日)	5/19(日)	6/9(土)	7/13(土)	8/11(土)	9/8(日)	

※神戸校季節のフランス菓子は4月より開講時間が変わります。
※神戸校簡単料理は4/6のみ土曜日に行います。
※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。

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 ■バインダー

※スターターキットは東京校・神戸校の窓口にてご購入ください。



Menu 2019年4月～2019年9月のメニュー

CUISINE

簡単
フランス料理
コース



4月 豚フィレ肉のロティ オルロフ風



5月 仔羊の骨付き背肉のハーブパン粉焼き



6月 めかじきのボワレプロヴァンス風

7月 鴨の胸肉、グリーンペッパーソース、ジャガイモのパイソソ添え

8月 セージ風味の豚肉のフィレ・ミニョン、パイナップルとパプリカ入りワイルドライス

9月 オムレツ3種(バスク風、チーズ、トリュフ)

季節の
フランス料理
コース



4月 クロック・ムッシュ クロック・マダム



5月 トマトのファルシ プロヴァンス風



6月 鶏肉の煮込み バスク風サフランライス添え

7月 帆立貝のボワレ 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 ストロガノフ風

PÂTISSERIE

人気の定番
フランス菓子
コース



4月 ヴェリーヌ・ブランマンジェ



5月 シュー・ア・ラ・クレーム



6月 アールグレイ風味のフルーツタルト

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ズ

季節の
フランス菓子
コース



4月 ガトー・オ・フリーズ



5月 ウィークエンド・シトロン赤い果実のコンフィチュール



6月 フルーツのタルトレット

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

BOULANGERIE

フランスパン
コース



4月 ハーブ風味の編みパン/ツイスト・バゲット



5月 マン・ド・ニース/ブルー・カンパーニュ



6月 チョコレートとノワゼットのパン・オ・レ/自家製酵母のプチ・パタール

7月 チーズとベーコンのエビ/プラリヌ入りブリオッシュ

8月 クルミとレーズンのプチパン/タルト・オ・シュクル

9月 プチ・パン・ファンデュ/ブリオッシュ・シャンペンニオン

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。

※食器協力：株式会社ノリタケカンパニーリミテド

料金は税込金額です

1日
講座

CUISINE



海老パン粉で包んだアンコウ 春野菜添え、 キャロットとジンジャーのエミュルション

低温で真空調理したアンコウを衣で包んで揚げた一品に、彩り豊かな春野菜を添えました。海老せんべいを砕いてパン粉と合わせた衣や、色鮮やかな乳化ソースも学習ポイントです。

※作成予定数：4名分

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校	6/22(土) 14:00-17:00【日・英】
神戸校	5/ 5(日) 10:00-13:00【日】



仔羊肉のグリル タンドーリー風、グリュイエールチーズと ジャガイモのクロケット、ガーリックの泡状ソース

インド料理をフレンチのテクニックでモダンに表現。マリネした仔羊肉を真空調理してグリエで仕上げ、クロケットと共に、レシチンを使った泡状ソースなど、学びどころも盛りだくさんです。

※作成予定数：4名分

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校	5/18(土) 14:00-17:00【日・英】
神戸校	6/ 2(日) 14:00-17:00【日】

PÂTISSERIE



マカロンのアントルメ カシスとヴィオレットの香り

マカロン生地をベースにガナッシュを重ね、サントノレ口金を使ったカシスクリームを絞りで仕上げました。マカロンをぐりりと飾り、カシスとヴィオレット(スマイレ)が香る春らしいアントルメ。

※作成予定数 マカロンのアントルメ(φ20cm):1

講座時間 3時間 受講料 14,000円 神戸校15周年記念対象講座

東京校	4/21(日) 14:00-17:00【日】
	6/8(土) 10:00-13:00【日・英】
神戸校	6/23(日) 14:00-17:00【日】



青リンゴのプチガトー

ホワイトチョコレートとシードルのムースに、青リンゴのガルニチュールとシュトロイゼルのひそませて。春色のグラサージュも美しい、様々な味と食感を楽しめるプチガトーです。

※作成予定数 青リンゴのプチガトー(φ6cm×3.5cm):6

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校	5/19(日) 14:00-17:00【日】
	6/15(土) 14:00-17:00【日・英】
神戸校	5/4(土) 14:00-17:00【日】

BOULANGERIE



赤い果実のブリオッシュ・フィユテ/ ラマザン・ピデシ

パートドフリュイとチョコレートを生地に折り込み、ベリーを飾ったブリオッシュ・フィユテ。表面にゴマを散らしたラマザン・ピデシはトルコのパンで、サンドイッチにもぴったり。

※作成予定数 ブリオッシュ・フィユテ:2 ラマザン・ピデシ:4

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	5/12(日) 12:30-17:00【日】
神戸校	4/28(日) 10:00-14:30【日】



チョコレートとパッションフルーツ、マンゴーの トロペジエンヌ/クコの実入りのパン・オルヴァン

南仏のスペシャリテをトロピカルにアレンジしたトロペジエンヌ。自家製酵母のパンはゴジベリー(クコの実)を生地に練り込み、さらに竹炭入り生地で包んで焼成。ユニークな成形も学びます。

※作成予定数 トロペジエンヌ:1 パン・オルヴァン:2

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	6/23(日) 12:30-17:00【日】
神戸校	6/9(日) 14:00-18:30【日】

Séries Professionnelles プロフェッショナルシリーズ

料金は税込金額です

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

※レシビはありません。

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。

CUISINE



料理の基本実技： 骨付き肉の扱い方

骨付き背肉(カレ)の下処理(余分な脂肪や筋を引く、皮目に切り込みを入れる等)/マンショナージュ(骨先の処理)/フィスレ(糸をかける)/デゾサージュ(骨を抜く)/ラルデ(背脂を刺す)/カット/火入れについて学びます。

※一部お持ち帰り可

レベル:1

講座時間 3時間 受講料 9,000円

東京校	5/26(日) 14:00-17:00【日・中】
神戸校	5/26(日) 14:00-17:00【日・中】

PÂTISSERIE



製菓の基本実技： パレットの使い方

練習用のクリームを使用して、パレットの基本技術を修得します。代表的な目的別の使い方、テクニックを学ぶワークショップです。

※お持ち帰り不可

レベル:1

講座時間 2時間 受講料 5,000円

東京校	6/8(土) 14:00-16:00【日・英】
東京校	6/9(日) 14:00-16:00【日・中】
神戸校	5/25(土) 17:30-19:30【日・中】

BOULANGERIE



製パンの基本実技： ファソナージュとクーブ

同内容の講座がリニューアル、さらに充実しました。ファソナージュとクーブの入れ方、キューイッソ(焼成)について学びます。発酵生地のバゲットとブル・ド・ブリオッシュの製作を通して、基本的な知識と技術を身につけます。

※お持ち帰り可

レベル:1

講座時間 4時間 受講料 6,000円

東京校	6/2(日) 14:00-17:00【日】
神戸校	6/16(日) 10:00-13:00【日・中】

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astingもあり、毎回チーズは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	8/25, 9/1, 9/8	日曜	14:30-16:30
神戸校	8/25, 9/1, 9/8	日曜	14:30-16:30

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に注目する海外・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。

BOULANGERIE

東京校



実習

割田 健一
わりた けんいち

レベル:2



「BEAVER BREAD」代表、オーナーシェフ、銀座「ビゴの店」に入社し、2006年より同店シェフを務める。2007年、第1回「モンディアル・デュ・パン」世界大会の日本代表に選出される。2011年より「銀座レカン」グループのブーランジェリーを務め、2014年12月「ブーランジェリー

レカン」開店と同時にシェフに就任。2017年に独立し、11月「BEAVER BREAD」をオープン。今講座のテーマは店の人気商品でもある「バゲット」と「メロンパン」。バゲットは5種類の粉をブレンドし、こねずに混ぜ合わせることでもちりと歯切れのよい仕上がりに。同じ生地を使った

ブチパンのアレンジも紹介。様々なパンに応用がきくパン・オ・レ生地を使ったメロンパンは、カカオニブを加えたもの、ビマンデスベレットを混ぜ込んだミニサイズのものと合わせて3種を学びます。

講座時間 3時間 受講料 17,000円

6/16(日) 13:00-17:30【日・中】

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。

練り切り

繊細な細工で季節の風物をかたどった練り切り。今学期は、春から初夏に向かう季節にぴったりの藤と撫子(なでしこ)を練り切りで作ります。和菓子の伝統的な技術が身につく講座です。

実習・講座時間 3時間 受講料 9,500円

レベル:1

東京校



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」も好調な、和菓子界の最も若いリーダーの一人です。

5/25(土) 14:00-17:00【日・英】

神戸校



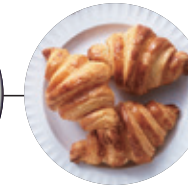
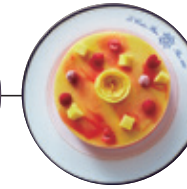
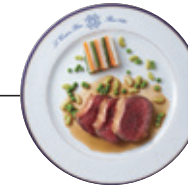
花井 芳太朗 はない よしたろう
1949年創業、名古屋の老舗和菓子処「亀屋芳広」の三代目。尾張名古屋の菓子文化の継承と創造に力を注いでいます。

6/8(土) 14:00-17:00【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。

※各課程には、実演・実習またはアトリエ形式による講座数を記載しています。



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
ビストロノミエの手法で
地方料理を学習し、技術を磨く

上級
179時間/全30回
より高級な食材を使い、
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、調理から装飾の技術、プレゼンテーションまで体系的に学びます。レシピ開発や表現力の修得を最終課題に設定し、生徒による菓子イベントも行います。

初級
162.5時間/全26回
製菓の基礎的な技能・知識を
確実に身につける



中級
161時間/全26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
162時間/全25回
チョコレートや船細工など
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。

初級
121.5時間/全20回
パンのこ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、盛付けや
食材に対する意識を深める

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

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。



料理
ディプロム

+

菓子
ディプロム

▶▶

グラン・
ディプロム

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

シェフの指導に沿って、実際にプロ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。

School Information

スクールインフォメーション

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？何が学べるの？」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



	コース	日付・曜日	時間
東京校	全講座対象（実演 サブレ・ア・ラ・ボッシュ）【日・中】	4/20(土)	13:30～15:30
	全講座対象（実演 キッシュ・ロレーヌ）【日・英】	4/27(土)	13:30～15:30
神戸校	全講座対象【日】	6/15(土)	10:30～13:00

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・試食していただきます。学校の雰囲気を楽しみながら、ル・コルドン・ブルーでの学習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（日本語クラス担当）	6/21(金)	18:30～19:30
	パンビュッフェ イベント（中国語クラス担当）	6/18(火)	18:30～19:30
神戸校	パンビュッフェ イベント（中国語クラス担当）	6/25(火)	16:30～17:30

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



2019年 本科講座 / 日本料理講座スケジュール 2019年夏の申し込み締め切り：2019年 5月15日(水)

■ 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
夏 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2～4日【日】【英】		3ヵ月	
	フランス菓子	初級 / 中級	■ 週4～5日【日】【英】【中】		各6週間	6カ月
		上級	■ 週2～4日【日】【英】【中】		3ヵ月	
フランスパン	初級/上級	■ 週3～4日【英】【中】	各6週間	3カ月		
秋 学 期	フランス料理	初級 / 中級	■ 週4～5日【日】【英】【中】	月～金	各6週間	6カ月
		上級	■ 週2～4日【中】		3ヵ月	
	日本料理	基礎 / 初級	■ 週4～5日【日】【英】		各6週間	6ヵ月
	フランス菓子	初級 / 中級	■ 週4～5日【日】【英】【中】		各6週間	6カ月
		上級	■ 週2～4日【日】【英】【中】		3ヵ月	
	初級	■ 週1日【日】	日曜	6カ月	1年6カ月	
	フランスパン	初級 / 上級	■ 週3～4日【日】【中】	月～金	各6週間	3ヵ月
初級		■ 週1日【日】	日曜	6カ月	1年	

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
夏 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4～5日【中】		3カ月	
	フランス菓子	初級/中級	■ 週4～5日【中】		各6週間	6ヵ月
	フランスパン	初級/上級	■ 週3～4日【中】		月～金	各6週間
秋 学 期	フランス料理	初級/中級	■ 週5～6日【中】	月～金	各6週間	6カ月
		上級	■ 週4～5日【中】	月～金	3ヵ月	6カ月
	フランス菓子	初級	■ 週1日【日】	日曜	6ヵ月	1年6カ月
		上級	■ 週1日【日】	土曜	6ヵ月	1年6カ月
	フランスパン	上級	■ 週2～4日【中】	月～金	3ヵ月	6カ月
		上級	■ 週1日【日】	土曜	6ヵ月	1年
		初級/上級	■ 週3～4日【中】	月～金	各6週間	3ヵ月
初級	■ 週1日【日】	日曜	6カ月	1年		

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。
パン講座はアトリエ形式で行います。

※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 卒業生インタビュー

※これまでの卒業生インタビューをウェブでもお読みいただけます。 cordonbleu.edu/japan/interview-alumnus/ja

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。

学んだ知識と経験を様々な場所、環境で生かしたい



東京校2018年 料理ディプロム修了

上田 敬子 | 株式会社OCEAN'S 営業部
うえだ けいこ

高校時代にフランス留学、そこで食べた料理に驚嘆し、料理を仕事にしたいと思うようになった上田さん。フランスと同じ環境で学べるのが決め手となり、東京校へ。シェフの技を間近に学び、食を愛する仲間と切磋琢磨する日々は厳しかったが、自身を見つめ直す良い機会となった。その結果、シェフになるのではなく、“料理家と共に”仕事し、食を極める道へと進む。今は「好きなことや経験を生かし、人の役に立てることが幸せ」と笑う。



株式会社OCEAN'Sが運営する、プロの料理家によるレシピサイト「Nadia」の営業メンバーとして、料理家や企業とのコラボレーション等、多数のプロジェクトを企画・担当している。
レシピサイトNadia(ナディア) oceans-nadia.com

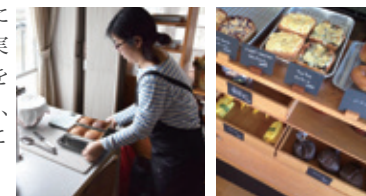
日本校全体から刺激と影響を受け、世界が広がった



東京校2014年 パンディプロム修了

武田 昌子 | honjima bakery オーナーシェフ
たけだ まさこ

学生時代に訪れたパリで食べたパンの味に感動、いつかフランスのパンを学ぶ、と決意した武田さん。会社員をしながらその思いを温め、留学準備をしていたが、日本でもフランスのパンが学べると知って東京校に入学する。密度の濃い時間を共に過ごしたクラスメイトとチームワークを通して培った絆や経験は一生ものだという。授業は実際の仕事のようにハードだったが、実践に即した内容を広く深く身につけ、すべてが現在に生きている。



honjima bakery
瀬戸内海に浮かぶ本島に2016年オープン。本島の初めてにして唯一のベーカリーで週末のみの営業だが、遠方から訪ねる人も多い。地元食材を使い、フランスのエッセンスを盛り込んだパンは、島の住民にも観光客にも大人気。
香川県丸亀市本島町笠島229-12
営業：土・日曜11:00-15:00(売り切れ次第終了)
facebook.com/honjimabakery

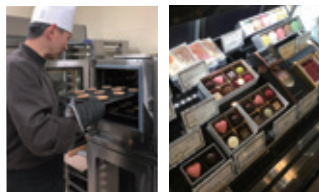
時を経ての再挑戦で、長年の夢を実現する



東京校2016年 グラン・ディプロム修了

芳賀 治嘉 | パティスリー・ノートル・クルール代表/オーナーシェフ
はが はるよし

芳賀さんは家業である建築系製造業の経営者であり、食に携わる仕事への夢が高じて20代の頃に料理ディプロムを修了。しかし、仕事として生かせずに50代を迎え、「後悔したくない」との思いから東京校で菓子講座に挑戦する。再びの授業は様々な面で厳しく、とにかく必死だったと振り返るが、シェフや仲間たちに支えられて菓子ディプロムを取得。その3カ月後にはパティスリーも開業、現在は異業種2つの仕事を見事に両立させている。



パティスリー・ノートル・クルール
2016年の冬、山形にオープンし、2018年夏に現在地に移転。店舗2階の「カフェ・ノートル」は隣接する高校の学食としても利用されており、ケーキの美味しい人気店として地域の人々に愛されている。
山形県山形市城西町3-13-5
TEL:070-2038-3555
営業時間:11:30-18:30 不定休
facebook.com/notrecoleur

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2018年 菓子ディプロム修了

Nan Thuzar Aung | マカロン ジャパン株式会社
ナン・トゥザ・アング にて研修

現場で多くを学び、自信を身につけたことが収穫

アンさんは、ル・コルドン・ブルーで学んだことを生かし、販売用の菓子を大量に作ることを経験するため、ラデュレのマカロンを作っている現場で研修。一つの菓子を作るために、皆が様々な作業を効率的に進めていること、沢山の機械が使われていることも興味深い発見だったという。計量一つをとっても毎日が勉強で、先輩の様子を観察し、いろいろな作業を担当させてもらう中で、少しずつ自分から動けるまでに成長。売り物となる菓子を作ることへの自覚と緊張感は、深く心に刻まれた。今後さらに修業を積んだ後、フランス菓子に日本やアジアのテイストをミックスした菓子を提供するパティスリーを開店したいと夢を語る。