News from Café Le Cordon Bleu and La Boutique

カフェ ル・コルドン・ブルーとラ・ブティックのニュースをお届け！

大好評カフェの限定メニュー

月ごとに変わるカフェの限定メニュー。デビュー・レッスンやサブリナ・レッスンと連動した季節感あふれる品揃えを毎月楽しみにしているという方も多いのでは？そんな皆様のために、この春のメニューを一足お先にお知らせします！

4月



イチゴのミルフイユ

サクサクのパイ生地でカスタードクリームとイチゴをサンドした魅惑のお菓子。

5月



ブリオッシュ・クラクラン

ブリオッシュ生地をサブレ生地で包んだ、サクッと美味しいフランス版メロンパン。

6月



ブリオッシュ・スリーズ

キルシュ漬けチェリーのブリオッシュは、朝食にも午後のティータイムにもぴったり。

創立125周年の記念アイテム

今年はル・コルドン・ブルー125周年のアニバーサリーイヤー！これを祝ってオリジナルの記念グッズが発売されました。アイテムはル・コルドン・ブルーのマスコット「シェフベア」の描き下ろしイラストを使用したトートバッグとギフトボックス。ともに今年の限定品ですので、どうぞお買い逃しなく！カフェ ル・コルドン・ブルーとオンラインショップ「ラ・ブティック」でお求めいただけます。

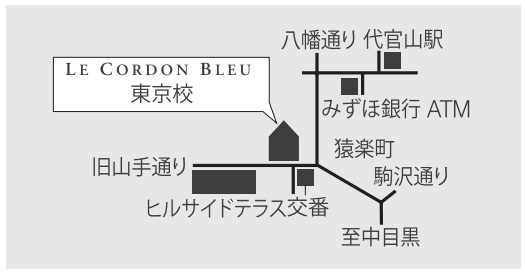


「125」と書かれたハートの風船を持つシェフベアのイラストがキュート。ギフトボックスにはガレット４種（プレーン、アールグレイ、キャラメル、レモン）がセットされています。

カフェ ル・コルドン・ブルー
10:00～19:00 (L.O.18:30)　お問い合わせ：TEL.03-5457-2407
定休日：月・火曜、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

ウエブサイト　cordonbleu.edu/japan



ル・コルドン・ブルー 東京校
月～金 8:00～19:00　土・日・祝 9:00～17:00
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

Facebook
facebook.com/
LeCordonBleujapan

Twitter
lcbjapan

Instagram
lcbjapan

※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

2020 | VOL.21
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



1 LE CORDON BLEU 1895-2020 125 Years Anniversary 125 YEARS

2020年はル・コルドン・ブルー 125周年



1895年にル・コルドン・ブルーがパリに創立してから今年で125年。これを祝って、世界のル・コルドン・ブルー各校で様々な記念イベントやプロジェクトが予定されています。また、限定のオリジナルアイテムなどアニバーサリーグッズも多数発売され、第一線で活躍する世界各校の卒業生のレシピを集めたレシピブックも発行されます。

メインイベントは国際的コンテスト

125周年アニバーサリーのハイライトといえるのが、次世代の才能を見出すコンテストの開催。「Future Talent（未来の才能）」はル・コルドン・ブルー初の試みとなる国際的なコンテストで、食の世界に情熱を持つ18歳以上の方ならどなたでも応募できます。世界中の16キャンパスが地区予選会場となり、各キャンパスから選出された16名の地区代表がパリ校で本選に臨みます。応募締め切りは5月3日（日）。東京校で行われる地区予選は6月30日（火）、パリ校で行われる本選は10月15日（木）を予定しています。それと同時に、ル・コルドン・ブルーのディプロムを持つ卒業生対象のコンテスト「Alumni Trophy of Excellence」も開催されます。
両コンテストの応募要項や詳細は、決定次第ウェブサイトにて発表します。





2 同窓会ネットワークが新しい扉を開く！ hosco.

ル・コルドン・ブルー同窓会日本支部がソーシャルネットワーク「Hosco」上に間もなく始動します。Hoscoは特に飲食・ホスピタリティ業界で仕事をする人々のためにデザインされたネットワークで、世界中のパートナー企業情報や求人情報なども提供しています。在校生、卒業生の方はこのネットワークを通して同窓会コミュニティに参加することができ、お互いに繋がり合いながら、自らのキャリアを発展していくためのコネクションを築くことができます。ル・コルドン・ブルーの最新情報も発信され、同窓会向けの非公開求人の閲覧も可能となります。登録の準備が整い次第、ニュースレターやウェブサイトにてお知らせします。新しい同窓会ネットワークにどうぞご期待ください。

3 世界各国の多様な料理を紹介するプログラム

ル・コルドン・ブルーは世界各地のキャンパスでフランス料理の教育を行うと同時に、各国においてその国ならではの料理文化を取り入れたプログラムも開発しています。日本では2017年より日本料理講座を開講していますが、同様にタイやメキシコ、スペインなど各校で自国の料理講座が設けられています。
この夏、ル・コルドン・ブルーのパリ校とロンドン校において、世界各校で展開する多様な食の魅力を紹介するプログラムを開講することになりました。日本からは日本料理講座アンバサダーである齋藤章雄シェフがヨーロッパに渡り、天婦羅や茶碗蒸し、白身魚昆布〆といった日本料理の授業を行います。日本料理の魅力を伝える素晴らしい機会となるに違いありません。



料理未経験者/初心者

Début デビュー・レッスン

※料金は税込み価格です。満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください。
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必ずウェブサイトでご確認ください。

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 / フランス菓子 / フランスパンの基礎を学べる月1回×3ヵ月のコース。
1回のレッスンが料理・菓子は2.5時間、パンは3時間です。

※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。
※2020年1月より料理・菓子の各レッスンが2.5時間になり、さらに充実した内容にリニューアルされました。
※食器協力：REVOL日本事業部、チェリーテラス・代官山

受講料 35,000円 ※3レッスン分

デビュー・レッスン受講の仕組み

受講例 フランス料理コース 5月スタートの場合

5月 日曜クラス ▸ 6月 日曜クラス ▸ 7月 日曜クラス
1セット

- 月1回×3レッスンが1セットです。
- どの月からでもスタート可能です。
- スタート月から3カ月連続で受講していただきます。
- 同コース / 同曜日の3レッスンとなります。

※料理と菓子など、異なるコースのレッスンを組み合わせることはできませんのでご注意ください。
※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。

Starter Kit

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初回受付時にご購入ください。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
Cuisine	 仔羊の骨付き背肉、ハーブパン粉焼き	 豚フィレ肉のロティ オルロフ風	 生ハムとホウレン草とジャガイモの田舎風キッシュ	 鴨の胸肉、グリーンペッパーソース、ジャガイモのパイヤソン添え	 魚介類と鶏肉のパエリア カタロニア風	 牛フィレ肉 ストロガノフ風
	4/18(土) 9:30-12:00 4/26(日) 13:30-16:00	5/16(土) 9:30-12:00 5/24(日) 13:30-16:00	6/13(土) 9:30-12:00 6/21(日) 13:30-16:00	7/18(土) 9:30-12:00 7/26(日) 13:30-16:00	8/22(土) 9:30-12:00 8/30(日) 13:30-16:00	9/19(土) 9:30-12:00 9/13(日) 13:30-16:00
Pâtisserie	 マカロン	 イチゴのミルフイユ	 アールグレイ風味のフルーツタルト	 ウィークエンド・シトロン 赤い果実のコンフィチュール	 シュー・ア・ラ・クレーム	 リンゴパイ
	4/18(土) 13:30-16:00 4/26(日) 9:30-12:00	5/16(土) 13:30-16:00 5/24(日) 9:30-12:00	6/13(土) 13:30-16:00 6/21(日) 9:30-12:00	7/18(土) 13:30-16:00 7/26(日) 9:30-12:00	8/22(土) 13:30-16:00 8/30(日) 9:30-12:00	9/19(土) 13:30-16:00 9/13(日) 9:30-12:00
Boulangerie	 ハーブ風味の編みパン / ツイスト・バゲット	 ブリオッシュ・クラクラン / スペルト小麦のパン	 ブリオッシュ・スリーズ / マーブル模様のパン・ド・ミ	 マン・ド・ニース / ブール・カンパーニュ	 クルミとレーズンのプチ・プール / タルト・オ・シュクル	 編み込みブリオッシュ / フスマ入りバゲット
	4/26(日) 13:00-16:00	5/24(日) 13:00-16:00	6/21(日) 13:00-16:00	7/26(日) 13:00-16:00	8/30(日) 13:00-16:00	9/13(日) 13:00-16:00

4月よりパンコースの開講が日曜日になります!

料理経験者

Sabrina サブリナ・レッスン

※料金は税込み価格です。満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください。
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必ずウェブサイトでご確認ください。

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。

※食器協力：チェリーテラス・代官山



Sabrina Best

サブリナベストはこれまでに開講されたレッスンの中から特に人気の高かったメニューを選りすぐったベストセレクション。前回受講できなかったという方はもちろん、初めての方にも自信を持っておすすめできる講座内容です。

サブリナレッスン10周年を記念して、厳選された菓子41レシピを掲載した書籍も出版されました。

「ル・コルドン・ブルー フランス菓子の基本と四季のレシピ」
世界文化社刊／2,100円（税別）



CUISINE



ホタテのグリル、青海苔風味のジャガイモのピュレ、春野菜とレタスのソースを添えて

新鮮な貝の開け方からグリルまで、ホタテ貝の扱いと調理を学びます。青海苔が入ったクリーミーなジャガイモのピュレやホウレン草とレタスで作るグリーンソースなど、学びどころもたくさん。彩り鮮やかな盛り付けにも注目です。

講座時間 3時間 | 受講料 15,000円　※作成予定数：4名分

日程・言語 | 5/30（土） 13:00-16:00【日・英】



牛フィレ肉のロースト ブラックオリーブのクルートとチョリソー、ナスのバヤルディ風

チョリソーを挟んでローストし、黒オリーブのクルートをのせて焼き上げた牛フィレ肉に、ナス、ズッキーニ、トマトをソテーして重ねたバヤルディを添えて、南仏の香り豊かに。コク深いソースのほのかな辛味がアクセント。

講座時間 3時間 | 受講料 15,000円　※作成予定数：4名分

日程・言語 | 6/21（日） 9:30-12:30【日・英】

※日：日本語、英：英語／言語別に複数クラス開講

PÂTISSERIE



春爛漫のクーロンヌ

リング状に絞ったピスタチオ風味のビスキュイ生地にイチゴクリームがたっぷり。新鮮なイチゴやフランボワーズ、マシュマロやハーブを飾って、花冠のように華やかに仕上げたアントルメです。生地とクリームの作成をしっかり学びます。

講座時間 3時間 | 受講料 14,000円　※作成予定数（φ18cm）：1台

日程・言語 | 5/24（日） 13:00-16:00【日・英】



プランタニエ

フランボワーズ風味のホワイトチョコレートムースと、チーズのムースのマリアージュ。なめらかな口溶けとともにほどよい酸味が広がり、春らしさを感じさせます。周囲にあしらったマカロンが見た目と食感のアクセントに。

講座時間 3時間 | 受講料 14,000円　※作成予定数（φ18cm）：1台

日程・言語 | 6/13（土） 9:30-12:30【日・英】

BOULANGERIE



海藻入りバゲット / プロヴァンス風タルト

水分の多いトラディションの生地を使い、オートリーズ法で作るバゲットは、外はカリッ、中はしっとりした食感。プロヴァンス風タルトはやわらかなブリオッシュ生地にタマネギやオリーブ、生ハムなどのガルニチュールを乗せた、ワインにも合う一品。

講座時間 4.5時間 | 受講料 17,000円　※作成予定数 バゲット：3本 タルト：2個

日程・言語 | 6/14（日） 11:30-16:00【日】



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

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。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。

講座時間 4.5時間 | 受講料 17,000円　※作成予定数 クロワッサン：8個 ルーラード：10本

日程・言語 | 5/31（日） 11:30-16:00【日】

スキルアップ講座

Séries Professionnelles プロフェッショナルシリーズ

※料金は税込み価格です。満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください。
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必ずウェブサイトでご確認ください。

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。

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

Workshops ワークショップ

※レシピはありません。

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：鶏の扱い

食材選びのポイント下処理／ブリデ（糸がけ）針使用と針なし／骨の抜き方と切り分け（４個と８個）／マンショナージュ（骨先の処理）／クラポディーヌの切り分け方（背開きで骨を抜く）／保存法／加熱の仕方などについて学びます。

※お持ち帰り可　レベル：2

講座時間 3時間　受講料 9,000円

6/13(土) 13:00-16:00【日・英】

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

6/21(日) 13:30-15:30【日・英】

BOULANGERIE



製パンの基本実技：ファソナージュ、クープ、キュイソン

ファソナージュとクープの入れ方、焼成について学びます。発酵生地のバゲットとブール・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 3時間　受講料 6,000円

6/21(日) 9:30-12:30【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スティングもあり、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
8/30, 9/6, 9/13	日曜	13:30-15:30

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。

BOULANGERIE



森 直史 もり なおふみ　TRASPARENTE

「トラスパレンテ」オーナーシェフ。「フォーシーズンズホテル椿山荘東京」にてイタリア人シェフより製菓を学ぶ。都内レストラン勤務を経て「ラ・ルーナ・ロッサ」の立ち上げに携わる。2003年渡伊、3年半修業しパン統括シェフに。帰国後、「オーバカナル銀座店」を経て、2008年「トラスパレンテ中目黒店」をオープン。2012年に独立し、現職。
イタリアのパンを得意とするシェフとあって、今講座のテーマは「フォカッチャ生地、フランス生地バリエーション」。フォカッチャのボンモメント、フォカッチャローズマリーのほか、フランス生地を使い、定番のバゲット、人気のコンミエーレ、グラノを作ります。

レベル：2　講座時間 4.5時間　受講料 17,000円　6/7(日) 11:30-16:00【日・英】

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。伝統的技術から食材の知識まで身につく講座です。

外郎（ういろう）

JAPAN Master Classes

外郎（ういろう）生地を使って「牡丹」と「水無月」の２品を作ります。小豆をのせた水無月は、健康と厄除けを願う神事で食べられるお菓子。和菓子の基本的な成形、切り分け、着色など、繊細な美しさを生み出す技術を学びます。



※写真はイメージです。

実習・講座時間 3時間　受講料 9,500円　レベル：1



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。

6/20(土) 13:00-16:00【日・英】

食材研究：餡

テーマとなる食材の専門家を招き、素材の取り扱い方法から業界の最新情報まで学ぶ食材研究。メニュー改良や新規開発にも役立つ実践的な講座です。今回は和菓子の主原料であり、日本の伝統的食材の一つである「餡」をテーマに、その魅力と可能性について学びます。小豆を使った餡の製法を紹介し、おはぎの実演と試食も予定しています。



※写真はイメージです。

実演・講座時間 2.5時間　受講料 6,000円　レベル：1



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。

5/31(日) 13:30-16:00【日・英】

本科講座

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
チョコレートや飴細工など
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

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。



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。

本科講座のご案内

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 ※事前にご予約ください。

「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も、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
全講座対象（実演 キッシュ・ロレーヌ） 【日・英】	4/18(土)	10:00～12:00
全講座対象（実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ）【日・英】	4/26(日)	11:00～13:00

※日程は予告なく変更される場合がありますので、必ずウェブサイトでご確認のうえ、お申し込みください。

個別入学相談【参加費：無料】



個別に実施する学校説明会です。スクールスタッフが校内を案内しますので、実際に本科生が受講している実演・実習授業の様子をご見学ください。

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

※予約制。上記以外の時間については、お問い合わせください。
※日：日本語、英：英語、中：中国語

お問い合わせはこちらへ

本科ディプロム 開講学期 2020年夏学期の申し込み締め切り：2020年 5月15日(金)

	料理ディプロム				菓子ディプロム				パンディプロム				日本料理ディプロム	
	平日クラス(週4～6日)			週末クラス(週1日)	平日クラス(週4～5日)			週末クラス(週1日)	平日クラス(週3～4日)			週末クラス(週1日)	平日クラス(週4～5日)	
言語	日	英	中	日・英	日	英	中	日・英	日	英	中	日	日	英
夏学期（7月）		○	○		○	○	○			○	○			
秋学期(10月)		○	○		○	○	○	○(土曜)	○		○		○	○
冬学期（1月）		○	○		○	○	○			○	○			
春学期（4月）	○	○	○	○(土曜)	○	○	○		○		○	○(土曜)	○	○
ディプロム取得までの期間	6ヶ月			2年	6ヶ月			1年半	3ヶ月			1年	6ヶ月	

※講座や言語によって開講時間、クラスタイプが違います。ご希望の学期に一年中お申込みいただけますので、お早目にご相談ください。
詳細についてはウェブサイトまたは各スクール宛にフリーダイヤル、メールにてお問い合わせください。
言語は日：日本語、英：英語、中：中国語を示しています。

Student Events 本科生徒によるイベント

本科講座では授業の一環として、毎学期、生徒が主催するイベントを行なっています。生徒にとって授業を通して身につけた知識や技術、学習成果を披露する晴れの舞台です。本科生の努力の結晶ともいえるイベントにどうぞご参加ください。

※入場料等の詳細はウェブサイトをご参照ください。日程は予告なく変更される場合があります。
必ずウェブサイトでご確認のうえ、お申し込みください。

Dîner Gourmand ディネ・グルマン フランス料理講座

フランス料理上級課程に在籍する生徒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たイベントです。メニューの決定、作業計画等の準備から調理まで生徒自身で行い、5品からなるフランス料理のコースをゲストに提供します。





コース	日付・曜日	時間
中国語・英語クラス	5/28(木)	18:15～20:00

Salon de Pâtisserie サロン・ド・パティスリー フランス菓子講座

フランス菓子上級課程の生徒が主催するイベントです。チームによる共同作業と商業用の多種類・大量の菓子制作を経験することを目的とし、ミニケーキ、ボンボン・ショコラなどの菓子約30種類をビュッフェスタイルで提供します。





コース	日付・曜日	時間
日本語・英語 中国語クラス	6/4(木)	14:30～16:30

Pain Buffet パン ビュッフェ フランスパン講座

フランスパン上級課程の生徒によるイベントです。クラスごとにテーマを決めて、様々な種類の一口サイズのパンやピエスを作り、ゲストに試食していただきます。テーブルや会場の飾りつけなど、プレゼンテーションにも注目です。





コース	日付・曜日	時間
中国語クラス	6/16(火)	18:30～19:30
日本語クラス	6/23(火)	18:30～19:30

卒業生インタビュー

Alumni Interviews

デジタルマガジンは記事をクリックすると右記サイトへ。 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。

教室主宰の傍ら、夢だったレシピブックを出版





2003年 グラン・ディプロム取得

糠澤 佐知子さん

ぬかざわ さちこ

料理研究家、
「KITCHENETTE SACHI」主宰

kitchenette-sachi.com



還暦を目前にル・コルドン・ブルーで学んだ糠澤さん。独身時代には西洋料理を日本に紹介した料理研究家の草分けである飯田深雪氏に師事し、そのスタジオに勤務した経験がある。結婚後も様々な教室に通って技術を身につけ、自宅で料理教室を開いていたが、改めてフランス菓子の基本を学びたいと、当時開校したばかりの横浜校に入学。続けて東京校で料理講座にも通い、グラン・ディプロムを取得する。最年長の生徒だったと笑う糠澤さんだが、教える側から生徒の立場になり、一流のシェフの技と味を体験できたことはもちろん、自分の技量が自覚できたことは収穫だった。感性がいかに大切で料理にも菓子にも個性が現れるということも心に深く刻まれたという。そんな糠澤さんの長年の夢がレシピ本の出版。ル・コルドン・ブルーでの学びに加え、自身の教室で教えてきた多彩な得意レシピをまとめた美しい本が2019年に形になった。糠澤さんの料理に対する思い、食をめぐって家族や友人と築いてきた温かな歴史までがこの一冊に込められている。

最新技術を学び直し、老舗洋菓子店をリニューアルオープン





2019年 菓子ディプロム取得

田中 祥一 さん

たなか しょういち

パティスリー「ふじの木」
オーナーシェフ

http://www.fujinoki.co.jp



実家は1924年創業の洋菓子店という田中さん。大学卒業後に外食企業に就職するが、家業を継ぐためパティスリーに転職、3年修業する。現場で学んだ技術と独学で田中さんが継いだ菓子店は20年以上にわたって地元・中野で愛される人気店となるが、2018年、家族の介護のために一旦閉店することに。この期間に本格的に製菓を学び直すべく、ル・コルドン・ブルーに通うことを決意する。入学したクラスは多言語が飛び交う国際的な環境で、まるで留学したかのよう。デモと実習を繰り返す毎日はハードだったが、同じ目的を持つ、幅広い年齢層と国籍、背景の仲間ができたこと、特にサロン・ド・パティスリーのイベントでは皆で協力し合い、一つのことを成し遂げられたことは人生の貴重な経験、と振り返る。ディプロム取得から間を置かず、自店もリニューアルオープン。東京校で学んだレシピや技術を商品に取り入れ、味も雰囲気もグッと洗練された。開店を待ち望んでいた地元客からの「ありがとう」という言葉が嬉しいと、田中さんは顔をほころばせる。

営業職から転身。経験のすべてが生きるパン教室





2017年パンディプロム取得

金高 哉子さん

かねたか ちかこ

パン教室
「poco a poco」主宰

pocoapoco-cyako.amebaownd.com



大手化粧品会社の営業職だった金高さんは、体調を崩したことをきっかけに自分の可能性を新しい世界で試したいと思うように。いくつか習い事を経験した中でパン作りの魅力にはまり、自宅でパン教室を開くことを決意。通信講座や教室で資格やライセンスを得るが、さらに本物の技術を学びたいという気持ちは強く、ル・コルドン・ブルーの扉を叩く。これぞプロの世界というレシピ、技術はもちろん、パン作りには「愛」が必要だというシェフ、情熱ある仲間たち、すべてから多くの刺激を受けた1年間はかけがえのない宝物となった。現在は週5日の教室に加え、月1度の出張レッスンと大忙しの毎日。「スープも学べるフォトジェニックな」というユニークな惹句がついたパン教室は、これまでに積み上げてきた経験と戦略の賜物だ。「"夢"は大人になってからでも持つことができ、人生を充実したものにしてくれる」という金高さん。今後はもっと沢山の生徒に来てもらい、レッスン内容も進化させて行きたいと、さらに広がる夢に向けて走り続ける。

皆様の活躍の様子を紹介しませんか？

ウェブやSNSをはじめとする各コンテンツでは、活躍する卒業生にご登場いただいています。ル・コルドン・ブルーでの学びをどう生かすか、一人ひとりに物語があります。個性豊かな皆様の活躍と思いをご紹介いただけませんか？ 食の世界で仕事をする人、目指す人にとって、先輩たちの活動が素晴らしい刺激となり、大きな励みとなるに違いありません。ご応募をお待ちしています！













〈応募方法〉

以下の情報をご記入の上、
tokyo@cordonbleu.eduまで
メールにてご応募ください。

■お名前 ■ディプロムと取得年
■現在のお仕事、活動の内容 ■連絡先

※ご紹介させていただく方には、こちらからご連絡の上、インタビューをさせていただきます。