



2012年8月吉日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社
マーケティング部
コミュニケーション&イベント

ル・コルドン・ブルーの3.11復興プロジェクト第二弾 東北6県の食材を使ったオリジナルレシピコンテスト開催！

優勝者には代官山校/神戸校の奨学生として本科講座フランス料理コースの受講資格が授与されます。



ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社（本社：渋谷区猿樂町、アジア代表:シャルル・コアントロ、以下）は、2011年3月11日東北地方を襲った地震および津波による震災復興プロジェクトの第二弾として、東北6県の食材を使ったオリジナルレシピのコンテスト「ル・コルドン・ブルーのオリジナルレシピコンテスト～東北の食材でフレンチ！」を開催します。

昨年度より、東日本大震災への支援活動として本校ではチャリティ活動や避難生活を送る方々への炊き出しなどを実施してきましたが、本年度はさらに復興へ向けて継続する支援活動として、東北の食材を使ったオリジナルレシピコンテストを開催致します。料理好きな方を対象に、食材の特徴を活かしたオリジナルのレシピアイデアを募集し注目を集めることで少しでも東北の市場活性化に役立てることができればと考えます。また、レシピ開発は料理のセンスを計る上で非常に参考となりますので、当校のシェフ講師陣がコンテストの審査にあたり、成績優秀者には本科コースの受講資格を授与する奨学制度と致します。応募期間は8月1日から9月30日まで、成績優秀者の発表および授賞式は11月23日(祝)に予定されている当校学園祭にて実施致します。当日は、東北の食材を使ったオリジナルレシピのアイデアから選ばれた優秀作品をシェフ講師陣による監修のもと、試食ブースを設置し、来校される方々に味を披露致します。コンテスト実施概要は次ページをご参照願います。

www.cordonbleu.co.jp

Le Cordon Bleu Tokyo
Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan
Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145
daiikanyama@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Kobe
The 45th 6/7E, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan
Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222
kobe@cordonbleu.edu

1



実施概要

イベントタイトル:「ル・コルドン・ブルーのオリジナルレシピ コンテスト～東北の食材でフレンチ！」

募集内容: 東北6県の食材を使ったオリジナルレシピのアイデア

食材例 (青森: にんにく、ごぼう 秋田: 比内地鶏、クレソン、リンゴ 岩手: 岩手牛、岩手地鶏、福島: 曲がりネギ、高原豚 宮城: 牡蠣、ホタテ、ワカメ 山形: 山形牛、ラ・フランス …など)

*上記以外で米はもちろん、東北の食材を最低1品は使ったオリジナルレシピのアイデアを募集。

賞: 優秀作品 — ル・コルドン・ブルー賞 2名 本科講座フランス料理基礎コースの受講資格 (代官山校: 2013年冬講座、神戸校: 2013年春講座)

佳作 — サブリナ賞 2名 サブリナ・レッスン受講資格 (代官山校、神戸校)

特別賞として青森、秋田、岩手、福島、宮城、山形より各1名 ル・コルドン・ブルーのソムリエ エプロン

応募締め切り: 2012年9月30日

応募資格: 料理をすることが好きな方 (当校の本科料理講座を受講中の方は対象外とします)

応募要項: オリジナルレシピアイデア (食材&手順を記載し、出来上がりの画像を添付)
アピールポイント (200字程度)

住所、氏名、年齢、性別、電話番号、メールアドレス

* 応募用紙は本校ウェブサイトよりダウンロード可能

<http://www.cordonbleu.co.jp/recipe-contest2012/>

応募方法・宛先: 本校ウェブサイトより応募フォーム或は下記宛先まで郵送/メール送付

〒150-0033 渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1

レシピコンテスト事務局宛 問合せ先電話 TEL 03-5489-0143

Le@cordonbleu.edu

受賞者発表: 2012年11月23日 (祝) 本校学園祭内 受賞式 (代官山校で実施を予定)

* 本科講座、サブリナ・レッスンなど講座に関するお問い合わせは下記各スクール宛

フリーダイヤル: 代官山校 0120-454-840 神戸校 0120-138-221

<参考資料>

本科講座 フランス料理: フランス各地で親しまれている伝統料理や家庭料理、さらに最新の分子料理など、フランス料理の基礎から応用までを基礎、初級、中級、上級の4段階で学びます。シェフの実演を見ながら学ぶ講義 (3時間) xひとりずつが最後まで仕上げる実践 (3時間)、基礎と初級は全22回、中級と上級は全23回・3ヶ月を週2回の平日コースか週末コースで選べます。

サブリナ・レッスン 料理経験のある方であれば気軽に本格的なフランス料理を実践できる1日講座。メニューごとに難易度が設定され、ご自身でレベルを選ぶことができます。少人数性で行われ、技術的なスキルアップが可能です。

ル・コルドン・ブルーについて

1895年にパリに創設された料理学校『ル・コルドン・ブルー』。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では23ヶ国44校で展開。フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科コース (基礎から上級、春・夏・秋・冬講座) と、ショートコース (1日講座の『サブリナ・レッスン』、月1回x3レッスンの『デビュー・レッスン』) それぞれに理論と実践のカリキュラム。料理未経験の方からさらなるスキルアップを目指す方まで難易度やメニューで選べる講座のほか、フランスの食文化を体験するアカデミック・プログラムとしてワインやチーズの講座も提供しています。講師陣は、星付きレストランや話題のパティスリー、ブーランジェで実績あるフランス人シェフや日本人シェフ達。本科講座の基礎から上級まで学び修得する“ディプロム”は、世界に通用する技術力の証“グローバル・パスポート”として高い信頼を寄せられ、卒業生は料理人やパティシエ、ブーランジェの他、レシピ開発コンサルタントやグルメ記者など、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。

<http://www.cordonbleu.co.jp>

www.cordonbleu.co.jp

Le Cordon Bleu Tokyo

Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan

Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145

daikanyama@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Kobe

The 45th 6/7F, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan

Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222

kobe@cordonbleu.edu

<参考資料>

審査員長のご紹介

ベルナール アンクティル Bernard Anquetil

エグゼクティブ シェフ

料理テクニカル・ディレクター

パリのミシュラン星付きレストラン『レストランボーセジュール』『オペラのグラン・カフェ』などを経て1975年来日。東京のフレンチレストラン『シャルドネ』『レジヤンス・ド・パリ』『ブラッセリー・ベルナール』『ル・プティ・ブドン』などで評判を博した後、2008年よりル・コルドン・ブルー日本校でシェフを統括する現職に着任。フランス、ノルマンディー地方出身。

東京のレストラン勤務時代には、フランス大使公邸で開催されたミッテラン大統領と昭和天皇の晩餐会を担当。



「昨年度は、在外・在日フランス人連合のネットワーク“La Caravane Bon Appétit (ラ・キヤラバン・ボナペティ)”キャンペーンに賛同し、福島県の郡山市へ避難している方々にお料理・お菓子・パンを届けました。今年度は、継続する支援として東北6県を対象に拡大しました。その内容も、食材の良さを活かし、フレンチの技術で料理のバリエーションを広げるきっかけになるようにと企画しました。もちろん、プロを対象としたコンテストではないので、完璧なレシピを求めているわけではありません。食材に注目し、自由な発想で楽しくチャレンジしてもらいたい」とベルナール アンクティル エグゼクティブ シェフ。

「また優秀作品として選ばれた方に授与する本校の本科講座で学ぶことでご自身の夢を叶えるサポートができれば幸いです。今回のコンテストをきっかけに東北6県の食材を使ったフレンチの新メニューが誕生し、我々のフレンチシェフネットワークを通じて世界へと発信することや、東北の各生産者団体とのコラボレーション、各エリアの観光キャンペーンの一環としてご当地メニューなど様々な形で発展できればと思っています。」

本件に関するお問い合わせ

* 資料や画像データ、学校の総合案内資料をご希望の方はこちらにお問い合わせください。

コミュニケーション&イベント 橋本

TEL 03-5489-0143 FAX:03-5489-0552 mail: yhashimoto@cordobleu.edu

www.cordonbleu.co.jp

Le Cordon Bleu Tokyo
Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan
Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145
daikanyama@cordobleu.edu

Le Cordon Bleu Kobe
The 45th 6/7F, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan
Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222
kobe@cordobleu.edu

3