



2012年10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
ラ・ブティック

ル・コルドン・ブルー ラ・ブティックより日本限定新商品
クリスタルガラスのシェフベア ストラップ！

ピンクとブラックの2色で新発売。



ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社（本社：渋谷区猿楽町、アジア代表:シャルル・コアントロ）は、冬のホリディシーズン向け新製品としてクリスタルガラスのシェフベア ストラップを日本限定で発売します。

ル・コルドン・ブルーのオリジナル商品の中でも人気の高いキャラクター、コックコートとシェフハットをつけたシェフベアが、ピンクシャンパンカラーのクリスタルガラスでストラップになりました。耳と足裏の部分がピンクとブラックの2種類、背中はハート形に抜かれたデザインでストラップを外してペンダントトップやバッグのアクセサリとしてもご利用頂けます。アクセントになっているクッキー型のチャームにはル・コルドン・ブルーのロゴが刻印されています。

ピンクには恋愛成就、ブラックには強運を呼ぶお守りとしての願いが込められています。これからのイルミネーション輝く季節に向かって、ピンクシャンパンカラーのクリスタルガラスがちりばめられたストラップをご自身に、またはお友達へのプチギフトとしていかがでしょうか。

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

1



商品概要

商品名：シェフベアストラップ ピンク / ブラック

商品番号：#7660515 (ピンク) / #7660516 (ブラック)

サイズ：本体 4cm ストラップ約 4.5cm

価格：¥3,150 (税込み)

販売者：ル・コルドン・ブルー・ジャパン (株)

東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1, 3F. ライセンス&商品部

販売：ル・コルドン・ブルー代官山校併設 ラ・ブティック カフェ

東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1, 1F

TEL 03-5457-2407 9:30~20:00(L.O. 19:30) 月曜定休 (月曜が祝日の場合は通常営業、翌火曜日に休業)

および オンラインショップ www.laboutique.jp

本体材質：クリスタルガラス、アロイ合金 (錫合金)、エポキシ樹脂

対象年齢：6 歳以上

製造国：中国

<お客様からのお問い合わせ>

電話：03-5457-2711 FAX：03-5457-2722 または E-Mail：contact@laboutique.jp

営業時間 平日 9:30-18:00(13:00-14:00 除く)

ラ・ブティック カフェについて

ル・コルドン・ブルー代官山校に併設のカフェ、「La Boutique café (ラ・ブティック カフェ)」のメニューは、本校シェフ講師陣が監修しています。授業でも習う料理・菓子・パンがイトイン&テイクアウトできるフレンチデリ&カフェとして生徒や一般のお客様に広くご利用頂いております。また、料理書籍やオリジナルのキッチン雑貨、フランス輸入食品なども販売しております。

ラ・ブティック オンラインショップについて

「La Boutique (ラ・ブティック)」はル・コルドン・ブルーが展開するオンラインショップ。

オンラインショップで取り扱うグルメ商品や食器、キッチン雑貨はすべて、ル・コルドン・ブルーのシェフたちの監修のもとで企画/製造され、フランスの「アール・ド・ヴィーヴル (生活芸術)」が反映されています。美食家から料理好きまで、様々な方にご満足いただける内容となっておりますので、ご自身や大切な方への、毎日の生活に花を添えるギフトとして最適です。

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『サブリーナ・レッスン』、月1回×3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>