



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

2011年4月18日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社

代官山校広報担当 葉山久美子

神戸校広報担当 廣瀬順子

名門料理学校ル・コルドン・ブルーで 気軽に楽しむ一日講座《サブリーナレッスン》

～ 代官山校と神戸校でゴールデンウィークもまだ間に合います ～

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社(代表取締役 シャルル・コアントロ 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1)は、ル・コルドン・ブルー代官山校・神戸校で開講する一日講座「サブリーナレッスン」の2011年春・夏メニューをご案内申し上げます。

ル・コルドン・ブルーでは、プロを目指す方のためのフランス料理・菓子・パンを学ぶ本科講座とは別に、バラエティに富んだ一日講座や短期講座を数多く開講しています。

「サブリーナレッスン」は、映画「麗しのサブリーナ」で、オードリー・ヘップバーンが演じた主人公サブリーナの名を冠して名づけられた、本格的なフランス料理・菓子・パンを楽しむための一日講座です。

2011年の「サブリーナレッスン」の春・夏コレクションが決定し、現在春メニューを開講中ですので、ご案内申し上げます。ゴールデンウィークのレッスンはまだ間に合いますので、ぜひこの機会にチャレンジしてください。

「サブリーナレッスン」は、初心者でも気軽に参加できる「サブリーナレッスン」と、より料理経験のある、リピーターの方向けの「サブリーナレッスンプレミアム」で構成されます。

また、いずれのレッスンも、メニューの難易度が、トック(シェフ帽)で表示されます：



料理がまったく初めての方でも OK



家庭で料理を作ることに慣れ親しんでいる方向け



料理教室に通ったり、料理を専門的に学んだ経験のある方向け

サブリーナレッスンの詳しい内容は、次のページをご覧ください。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先：

ル・コルドン・ブルー代官山校 (www.cordonbleu.co.jp/tokyo/)： 広報担当 葉山久美子

E-mail: khayama@cordonbleu.edu TEL 03-5489-0143(直通) FAX 03-5489-0552

ル・コルドン・ブルー神戸校 (www.cordonbleu.co.jp/kobe/)： 広報担当 廣瀬順子

E-mail: jhirose@cordonbleu.edu TEL 078-393-8272(直通) FAX 078-393-8222

URL: www.cordonbleu.co.jp

ル・コルドン・ブルーについて (<http://www.cordonbleu.co.jp>)

ル・コルドン・ブルーは、1895年にパリに創設された、フランスの料理学校です。

以来1世紀の年月をかけ「最高のものは、たゆまぬ研鑽と向上心によってのみ得られる」という哲学のもと、パリの一料理学校から、数ある教育機関の中でも料理・ホスピタリティ教育における世界的なリーダーとして認められるまでに発展、現在では世界20カ国に40の学校があり、年間2万人、70カ国を超える国籍の生徒が集う、ユニークで多文化的な環境を醸成しています。

<サブリーナレッスン 春・夏コレクション>

サブリーナレッスンとは、ル・コルドン・ブルーで本格的なフランス料理・菓子・パンを楽しむための一日講座。フランス料理・菓子・パンがはじめての方でも、やさしく、わかりやすく、まずは基本を学び、シンプルな旬の食材を生かして、カジュアルな日常使いのお料理を学びます。詳しくは: www.cordonbleu.co.jp/sabrina2011
*なお、受講料は全て消費税および材料費込みです。

～ サブリーナレッスンの7つのポイント ～

1. 経験豊かなル・コルドン・ブルーの一流シェフから直接学べます。
2. 授業には、アシスタントがつきわかりやすく手ほどきします。
3. 少人数制の授業で、3時間(パンは6時間講座もあり)かけて、お一人ずつ一品作品を仕上げ、作った作品はお持ち帰りいただきます。
4. 実習後、シェフの本物の味を試食しながら、Q&Aと歓談の時間が設けられています。(パン講座の3時間コースには試食・歓談の時間はつきません)
5. プロ仕様の厨房で厳選された食材を使い、本物のフランス料理・菓子・パンを学べます。
6. エプロン、布巾はレンタルで用意していますので、お気軽にお越しいただけます。
7. 四季折々の旬の食材を生かしたメニュー、祭事にちなんだメニューなど、楽しく魅力的なレッスンをラインナップします。

<料理>

ビストロ コルドン・ブルー *Bistro Cordon Bleu*

ビストロに出てくるような、カジュアルな、日常使いのちょっとおしゃれなフランス料理

- 「ムール貝のタルト、アルモリック風」 講座時間 3時間 受講料 13,000円
フランス料理に欠かせないタルト作り。ここではブリゼ生地の作り方から、魚貝の火入れ、海老を使ったソースの作り方など魚介のタルト作りの様々なテクニックを学びます。
- 「豚フィレ肉のロティ、緑キャベツとベーコンのアンブーレ、キャロットのヴィシー風」
講座時間 3時間 受講料 13,000円
豚フィレ肉を使って、お肉の火入れ「ロティ」の方法と「ジュ」と呼ばれる旨味の取り出し方を学びます。また身近な野菜を使ったビストロ風付け合せ2品もご紹介します。
- 「イワシのミモザ風ファルシ、赤ピーマンのクーリ」 講座時間 3時間 受講料 13,000円
イワシを「ファルシ(詰め物)」にして南仏風にアレンジ。ハーブ、パンチェッタ、唐辛子、アーモンドで香り豊かに仕上げます。ミモザの花と南仏コートダジュールの太陽をイメージした、色鮮やかな一品です。

コルドン・ヴェール *Cordon Vert*

季節感溢れる野菜を探求する講座。毎日の食卓を彩ります。

- アスパラガス3種レシピ
「グリーンアスパラガスのグラティネ・卵のポシェ」「ホワイトアスパラガスのポシェ・ムスリーヌソース」
「パンチェッタ入りヴィオレットアスパラガスのポワレ・トマトのクーリ添え」 講座時間 3時間 受講料 13,000円
3種のアスパラガスをそれぞれ異なる調理法で調理。調和するソースや食材は何か、ル・コルドン・ブルーならではの観点から素材を研究します。
- トマトの3種レシピ 「トマトのガスパッチョ」「カラフルミニトマトの黒リゾット」
「チェリートマトのファルシ」 講座時間 3時間 受講料 13,000円
日本でも様々な品種のトマトが出回っています。ソース用、冷製用、加熱用など、それぞれのトマトに合う料理法をご紹介します。



<菓子>

* 春～Printemps～

- 「ブルーベリーのタルト」 講座時間 3時間 受講料 12,000円
季節のフルーツをたっぷり使ったタルトはフランスの家庭の定番デザートです。
ブルーベリーをふんだんに使い、アーモンドクリームとサブレ生地の作り方を学びます。
- 「アルルカン」 講座時間 3時間 受講料 12,000円
バタークリームとプログレ生地で構成する「道化師(アルルカン)」という意味の
古典的なアントルメ。道化師の衣装に見立て、味と香りの異なる3種のバタークリームで作ります。



* 夏～Eté～

- 「マンゴ・タンゴ」 講座時間 3時間 受講料 12,000円
2008年のサブリーナレッスンで皆様から好評を頂いたマンゴ・タンゴが再び登場です。
マンゴーとフランボワーズの爽やかなマリージュをお楽しみください。
- 「桃のシャルロット」 講座時間 3時間 受講料 12,000円
レースやリボンをあしらった婦人帽子、シャルロットに似ているお菓子。
ふわふわのキュイェール生地に新鮮な桃のポワレと桃のムースを組みあわせて
上品な仕上がり。



<パン>

初心者向け3時間コース(試食なし)

このプログラムは、パン作りがまったく初めての方向けです。すべての工程を作るのではなく、パン作りにおける大切なポイントを体験していただきます。作品はお持ち帰りいただきます。

全3講座: 講座時間 3時間/受講料 13,000円

- 「バゲット」「クロワッサンの成形」「ミニブリオッシュ・ア・テットの成形」
- 「パン・ド・ミ」「パン・オ・ショコラの成形」「プレス風ブリオッシュの成形」
- 「バゲット・パニョル」「パン・オ・レザンの成形」「ブリオッシュ・シュクレの成形」



初心者向け6時間コース(試食あり)

- 「パン・コンプレ」「ソーセージ入りクロワッサン」「マスタード風味のプチパン」
講座時間 6時間 受講料 24,000円

こね方や成形の方法などパンの基本をしっかりと学びます。
また、ソーセージ入りクロワッサンやマスタード生地のパンで、
他の食材との組み合わせ方もあわせて学びます。



＜サブリーナレクソンプレミアム 春夏コレクション＞

サブリーナレクソンプレミアムとは、ル・コルドン・ブルーでよりフランス料理・菓子・パンの世界を深く探求したい方のための一日講座。ちょっと料理の腕に覚えのある方なら、ひと手間かけて、少し高度な技術をマスター。時にはフランス料理ならではの高級食材にも触れ、ちょっと自慢できるおもてなしのお料理を学びます。

詳しくは：www.cordonbleu.co.jp/sabrina2011

*なお、受講料は全て消費税および材料費込みです。

～ サブリーナレクソンプレミアムの5つのポイント ～

1. 本格的なフランス料理・菓子・パンの技術やそのバリエーションをマスターできます。
2. 料理に慣れ親しんでいる方、料理を専門的に学んだ経験のある方、ル・コルドン・ブルーの卒業生にこそ、十分に堪能していただけるメニューが並びます。
3. 旬の食材はもちろんのこと、フランス料理ならではの高級食材も登場します。
4. レクソンの形態はさまざま、テーマによって3時間の講座、さらに1日(6時間)かけてじっくり取り組む講座もあります。
5. 何度でも参加して技術の研鑽を続けることができます。

＜料理＞

- 「フォアグラの1日講座」 講座時間 6時間 受講料 30,000円
フォアグラの名門ルージュエとのコラボレーション講座。フォアグラについての講義、数品のデモンストレーション後、テリーヌをつくります。(1つをウェッジウッドのテリーヌ型に入れてお持ち帰りいただきます。ルージュエからのお土産つき)
- 「野菜のジュレ入りオマール海老のテリーヌ、フレッシュトマトのクーリ添え」 講座時間 3時間 受講料 20,000円
春野菜と、オマール海老1匹を使用した贅沢なゼリー寄せをテリーヌに仕立てました。
鮮やかな色が美しい一品です。(ウェッジウッドのテリーヌ型に入れてお持ち帰りいただきます。)
- 「ナスのパプトン・ムサカ風、トマトのクーリ添え」 講座時間 3時間 受講料 15,000円
フランス南東部の町アヴィニョンのレシピをご紹介します。「パプトン」は法王(パップ)の帽子型の型を使ったことに由来します。仔羊を使わず、野菜をメインにプロヴァンス風ムサカに仕上げます。



＜菓子＞

* 春～Printemps～

- 「アントルメ・アンジュ」 講座時間 3時間 受講料 15,000円
バジリコ風味のビスキュイを焼いて、ロゼワインとスパイスに漬けた洋ナシにバニラとラベンダーのムースで構成。春らしい香りの、優しいグリーンのアントルメ。
- 「デジュール」 講座時間 3時間 受講料 15,000円
ジョCOND生地の作り方を学び、ホワイトチョコレートとライムのムースで構成します。
ホワイトチョコレートにライムの緑がアクセントの爽やかなアントルメです。



* 夏～Eté～

- 「アントルメ・フレッシュル」 講座時間 3時間 受講料 15,000円
ヴィエノワ生地とサクサクした食感のシュトロイゼルを土台にパッションフルーツのジュレとホワイトチョコレートのムースで構成。ピストレで上品な仕上げに。
- 「ライチとグリオットのアントルメ」 講座時間 3時間 受講料 15,000円
酸味のあるグリオット(サクランボ)のジュレとライチを組み合わせた夏にぴったりのムースです。ビスキュイと組み合わせ、見た目も可愛いアントルメに仕上げます。







* アトリエ～Atelier～

- 「ホームパーティのアトリエ」 講座時間 6時間 受講料 28,000円
フランス式おもてなしをル・コルドン・ブルーならではのレシピでご提案します。
1日のアトリエ形式で、サーモンとブロッコリーのキッシュ、キッシュ・プロヴァンサル、
パテ・パリジャン、海の幸のブッシュェ、シャルキュトリーのアリュメットを作ります。
- 「アフタヌーンティー“グテ”のアトリエ」 講座時間 6時間 受講料 28,000円
”グテ”とは、フランスのおやつのこと。フランス風ティータイムをアトリエ形式で
学びます。メープルシロップのクレムー、ジャンドゥージャペースト、クイニアマン、
ブリオッシュ、イチゴのコンフィチュール、グリオットのケーキを作ります。



<パン>

- 「フルーツと雑穀のパニエ」「ブレス風ブリオッシュ」「ハム入りクロワッサン」 
講座時間 6時間 受講料 28,000円
パニエとはフランス語で「籠」の意味。フルーツや雑穀が籠の中にギュッと
詰まっているような風味豊かなパンを作ります。ブレス地方の特産である砂糖
入りブリオッシュ、ベシャメルソースとハムが入ったクロワッサンのバリエーションも学びます。
- 「パイナップル入りココナッツクリームタルト・ブリオッシュ」「マン・ド・ニース」
「ナスのキャビアとパルメザンチーズ入りグリル・サレ」 
講座時間 6時間 受講料 28,000円
マン・ド・ニース(南仏ニースの手)は、大きな手の形をしたプロヴァンス風のパン。
ここでは成形に重点をおきます。また、パイナップルとココナッツのフィリング入り
ブリオッシュはタルト風に仕上げ、チーズ入り塩味のヴィエノワズリ(惣菜パン)も学びます。
- 「ヤギのチーズとりんごのプチ フォカッチャ」「チョコレートとフルーツのプール・ノワール」
「フランジパンヌ・トライアングル」  講座時間 6時間 受講料 28,000円
チョコレートとフルーツをベースにしたパンのさまざまな工程を学びます。
またヤギのチーズやりんごをトッピングした小さなサイズのフガス、クロワッサン風
アーモンドクリーム入りのヴィエノワズリも学びます。
- 「クロワッサン・オ・テ」「タマネギ入りブリオッシュのタルト」「パン・ノルディック」 
講座時間 6時間 受講料 28,000円
ブリオッシュ生地をベースにしたタルトを作り、中にはタマネギのコンフィ、ジンジャー入
りオリーブジャムをトッピングします。フライパンで調理する北欧風パンや紅茶風味の
クロワッサンを学びます。



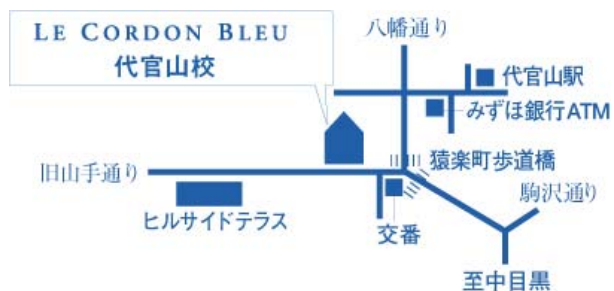
サブリーナレッスンの開講日程は、下記ホームページの受講申込のページでご案内しています。
また、こちらのページで空席状況をご確認、受講申込いただけます：

代官山校 <https://www.cordonbleu.edu/programs/Tokyo/jp>
神戸校 <https://www.cordonbleu.edu/programs/Kobe/jp>

フリーダイヤル 代官山校0120-454840 神戸校0120-138221
でもご予約を承っております。

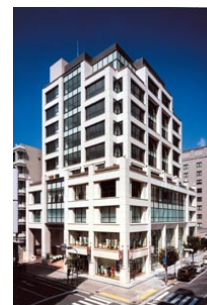
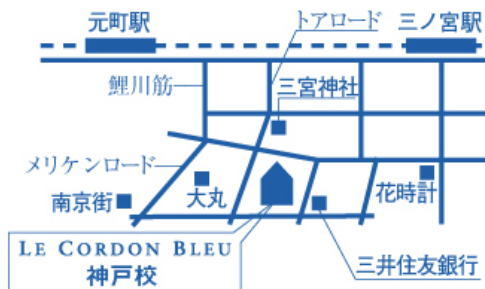
アクセス:

ル・コルドン・ブルー代官山校
〒150-0033
東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1
東急東横線 代官山駅下車 徒歩2分
JR線 恵比寿駅下車 徒歩11分



アクセス:

ル・コルドン・ブルー神戸校
〒650-0036
兵庫県神戸市中央区播磨町45番地
ザ・フォーティフィフス6・7F
JR線 三宮駅下車 徒歩10分
JR線元町駅下車 徒歩5分



学校には、駐車・駐輪スペースはございませんので、ご来場には、公共の交通機関をご利用ください