



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

報道関係各位

2011年11月1日

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社

「2011 ジャパン・ケーキショー東京」
ル・コルドン・ブルー代官山校 豊長雄二シェフの連合会会長賞受賞に伴う
特別記念デモンストレーションを緊急開催！



2011年10月11日～13日に開催された「2011 ジャパン・ケーキショー東京」(主催:社団法人日本洋菓子協会連合会、社団法人東京都洋菓子協会)で、コンフィズリー部門に出品したル・コルドン・ブルー代官山校の豊長雄二シェフが部門優勝に値する「連合会会長賞」を受賞しました。

「ジャパン・ケーキショー東京」は日本最大の洋菓子展示会として海外までその名を広く知られた、日本製菓業界を代表するイベントです。作品コンクール部門では、マジパン仕上げデコレーションケーキ、バタークリーム仕上げデコレーションケーキ、大型工芸菓子、小型工芸菓子、チョコレート工芸菓子、シュガークラフト工芸菓子、プティ・ガトー、コンフィズリー&クッキー、ジュニア部門、味と技のピースモンテ、ディスプレイ部門の11ジャンルに分かれてコンテストを実施。近年は国内各地はもとより台湾からも出品があり、総作品数は2100点余りになります。

このたび、ル・コルドン・ブルー代官山校では、豊長シェフの部門優勝を記念して特別デモンストレーションを開催します。コンクールへのアドバイスも聞ける貴重な機会です。ふるってご参加ください！

日時: 11/23(水・祝) 14:00～16:30

場所: ル・コルドン・ブルー代官山校

詳細はこちら→

URL: <https://www.cordonbleu.edu/index.cfm?fa=ProgramsFrontMod.ShowShortCourseDetail&CourseID=2622>

ル・コルドン・ブルーについて

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28カ国に44の学校を展開し、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。

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

クレジット表記

ル・コルドン・ブルー代官山校

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町28-13 ROOB-1

0120-454840(フリーダイヤル)

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

お問い合わせ先

PR / Events Specialist

なかにしたかこ

E-mail: tnakanishi@cordonbleu.edu

Tel: 03-5489-0143