



2013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

ル・コルドン・ブルー日本校  
**エグゼクティブ・シェフにドミニク・コルビが就任**



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、以下「ル・コルドン・ブルー」）は、2013年10月1日付で、日本校のシェフ講師陣を統括するエグゼクティブ・シェフとして、ドミニク・コルビの就任を発表致します。

ドミニク・コルビは、フランスのガストロノミー界で400年の歴史を誇るレストラン『トゥールダルジャン』パリ本店よりフランス国外唯一の支店としてオープンした東京店でエグゼクティブ・シェフを務めるなど、料理人としての逸話も多いカリスマシェフの一人。和食のみならず、日本文化にも造詣の深いことで知られており、日仏の架け橋的な役割でも多方面で活躍してきた実績によりル・コルドン・ブルーが運営する東京、代官山校および兵庫、神戸校を統括するエグゼクティブ・シェフに抜擢されました。

ル・コルドン・ブルー日本校は、2013年10月現在25カ国46校で展開するフランス料理/菓子/パンの学校としてアジア・パシフィック地域の中樞を担います。91年に東京、代官山校、2004年に兵庫、神戸校が開校し、フランス・パリ校と同じ教育システムでディプロムを授与する本科講座、フランス美食文化の普及およびグルメ関連産業のニーズに応える新規講座の開発・提供を行っています。年間延べ人数で800人を超える本科受講生に加え、1日〜3ヶ月の短期講座（ショートコース）受講生は2,000余。ドミニク・コルビ新エグゼクティブ・シェフのもとで、フランス料理芸術の継承と世界でも注目を集める和食および日本の食材の融合を担う次世代の料理人育成強化を図ります。

[www.cordonbleu.co.jp](http://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](mailto: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](mailto:kobe@cordonbleu.edu)

1



## ドミニク・コルビ(Dominique Corby)

### プロフィール

パリ生まれ。15歳で料理の道に入り、「ル・タストヴァン」を始め、数々の星付きレストランで修業を重ね、1991年「トゥールダルジャン」パリ本店副料理長に就任。その後、1994年に来日、「トゥールダルジャン」東京でエグゼクティブ・シェフを務める。2002年から2010年5月までホテルニューオータニ大阪「サクラ」総料理長を務める。2003年から2013年6月まで、銀座「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」にて指揮を執り、日本の伝統食材や和の調理法を取り入れたクラシックモダンなフレンチを提案する。一方で、2008年にはパリ郊外にレストラン「Le Miyabi」をオープンするなど、東京、フランスを中心に、世界各国で精力的に活動。2007年、農事功労賞シュバリエ受賞。2010年フランス料理アカデミー日本支部事務局メンバー就任。2011年5月、一般社団法人 Lumière et Espoir pour le Japon (邦訳：日本の光と希望) を設立。東北被災地での吹き出しや支援物資の輸送・配布、被災地産食材のプロモーションなど、生活に直結した支援活動を行っている。2013年フランス料理アカデミー日本支部事務局 副会長に就任。

2013年10月より、ル・コルドン・ブルー日本校のエグゼクティブ・シェフに着任。

ル・コルドン・ブルー代官山校

東京都渋谷区猿樂町 28-13 ROOB-1

ル・コルドン・ブルー神戸校

兵庫県神戸市中央区播磨町 45 ザ・フォーティーフィフス 6・7F

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

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25ヶ国46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フードライターなど、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。

### ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社

フランス料理/菓子/パンの学校「ル・コルドン・ブルー」の経営および運営の他、ライセンス事業、グルメ商品の輸入・販売、商品開発、書籍監修・販売、eコマース、直営カフェの運営を通じてフランス美食文化の技術継承・革新・普及をミッションに事業展開を行う。

### 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・パンがイートイン&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 [www.laboutique.jp](http://www.laboutique.jp)

「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。

### 本件に関するお問い合わせ

\*資料や画像データをご希望の方はこちらにお問い合わせください。

ル・コルドン・ブルー代官山校 担当：橋本 TEL 03-5489-0143 mail: [yhashimoto@cordobleu.edu](mailto:yhashimoto@cordobleu.edu)

ル・コルドン・ブルー神戸校 担当：小泉 TEL 078-393-8221 mail: [mkoizumi@cordobleu.edu](mailto:mkoizumi@cordobleu.edu)