



2014年3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

伊勢丹新宿本店 x ル・コルドン・ブルー コラボレーション企画
“スイーツアート・コンテスト”開催のお知らせ

2014年3月19日(水)～3月25日(火)



*画像はイメージです

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)は、2014年3月19日(水)～25日(火)、伊勢丹新宿本店地下1階「カフェ エ シュクレ」とのコラボレーション企画として、“スイーツアート・コンテスト”を開催致します。

本企画に参加を表明した伊勢丹新宿本店地下1階「カフェ エ シュクレ」内20店舗のイメージやブランドコンセプトをル・コルドン・ブルーの在校生・卒業生が飾りパン用生地とマジパンを使ったアート作品に仕上げます。各作品は、開催期間中それぞれのショップ・ショーケース上に展示され、来店者による人気投票が実施されます。投票結果により上位3名が優秀作品として選出され、翌週より一定期間、伊勢丹新宿本店内「アートフレーム」に展示されます。優秀作品に選ばれた3名には賞状、参加者には記念品が伊勢丹より授与されます。表彰式は代官山校の本科生修了式(3月29日15:30～18:30)内で同時開催予定です。

また、同コンテスト実施期間に合わせ、同売り場内でル・コルドン・ブルー代官山校併設のフレンチ・デリ&カフェ、「ラ・ブティック」による期間限定の特別販売を実施致します。ル・コルドン・ブルーシェフ講師監修の焼き菓子や天然酵母を使用したフランスの食事パンなど人気の商品が並びます。

コンテストに参加する在校生・卒業生は、東京・代官山校、兵庫・神戸校、フランス・パリ校、タイ・バンコク校などでフランス料理/菓子/パンを学ぶ本科生や卒業生の有志達。国際的にも技術力の証として評価の高いディプロム保持者とそれを目指す在校生達です。

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 6/7F, 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



実施概要

伊勢丹新宿本店 x ル・コルドン・ブルー “スイーツアート・コンテスト”

- 開催期間：平成26年3月19日（水）から25日（火）の7日間
- 参加ショップ数：20ショップ：パティスリーキハチ、六本木クローバー、シェシーマ、ゼフィール、日本橋千足屋総本店、トッパス、横浜フランセ、カフェオウザン、フルーツジェリフィエ、フレイバー、ユーハイム、リーポール、ロリオリ365byアバサー、フィーカ、マ・パティスリー、モロゾフ、アンリルルー、SOLA TOKYO、ノワードブル、アンリシャルパンティエ。
- 開催場所：伊勢丹新宿本店地下1階「カフェ エ シュクレ」内
- 内容：①ル・コルドン・ブルーの生徒（本科講座在校生および卒業生）によるパートモルト（飾りパン用生地）、パートダイヤモンド（マジパン）を利用したデコール作品の製作。テーマは、本企画に参加表明した伊勢丹新宿本店地下1階「カフェ エ シュクレ」内の各ショップ店長の想いやショップのイメージ。事前に各ショップ店長と打ち合わせを行い、作品イメージを膨らませ「スイーツアート作品」を完成させます。
②製作された「スイーツアート作品」はコンテスト期間中に各ショップのショーケース上に展示。（アクリルケース 210 x 210 x 320 mm 内に収まるサイズで製作）
③期間中、ご来店のお客様に展示品をお楽しみいただき、お気に入りの作品1品を投票して頂く、人気投票を実施。
④投票結果により20ショップの中で上位3位までに輝いた作品を、「カフェ エ シュクレ」内「アートフレーム」に一定期間展示致します。伊勢丹本店からの表彰および記念品授与が3/29ル・コルドン・ブルー代官山校の本科講座修了式内に同時開催予定。

コンテスト開催記念 特別販売

■ル・コルドン・ブルー代官山校併設ラ・ブティック 特別販売：コンテスト開催期間限定でル・コルドン・ブルーのシェフ講師監修の焼き菓子や天然酵母を使ったフランスの食事パンなどを同売り場内で販売。

販売商品：

- 「カマンベールとリンゴ、ヘーゼルナッツのパン・トラディションフランセーズ」
- 「アプリコットと生姜、そば粉のパン」「トマトと16穀米のパン」
- 「クルミといちぢく、ビール風味のパン」「カカオと赤い実のフルーツのパン」
- 「竹墨と柚コショウのパン・ド・カンパーニュ」
- 「柑橘系フルーツの砂糖漬け入りパン」各210円、
- 「フィナンシェ」「フィナンシェショコラ」「フィナンシェフランボワーズ」各189円
- 「サブレ・ダイヤモンド ヴァニラ」「サブレ・ダイヤモンド アールグレイ」
- 「サブレサレ」「スペキュロス」各105円、
- 「クッキーボックス（ガレット）」2,200円、「フィナンシェ・アソート」1,260円



※画像は「くるみといちぢく、ビール風味のパン」「カカオと赤い実のフルーツのパン」

「ル・コルドン・ブルー」 <http://www.cordonbleu.co.jp>

1895年にパリに創設された料理学校。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では27ヶ国53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。

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。

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@cordonbleu.edu