



2014年4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
マーケティング部
コミュニケーション&イベント

Le Cordon Bleu Japan x SOPEXA JAPON “アペリティフに合う”アミューズブーシュ” オリジナルレシピコンテスト開催!

優勝者にはル・コルドン・ブルー代官山校の奨学生として本科講座フランス料理コースの受講資格が授与されます



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、SOPEXA JAPON(フランス食品振興会)「アペリティフ 365」in 東京 2014 企画関連コラボレーションイベントとして、「アペリティフに合う”アミューズブーシュ”オリジナルレシピコンテスト」を開催します。

同コンテストでは、食事をより楽しむためのフランスの食習慣”アペリティフ”(食前酒)を紹介するキャンペーンに連動し、“アペリティフ”に合う「アミューズブーシュ」(一口大の前菜の一種で食前酒に供される一品)のオリジナルレシピを募集します。また、レシピで使う食材に最低1つはフランスの食材を使うことを条件に設定することで、日本で手に入るフランス食材への理解や日本食材との合わせ方、気軽に家庭で楽しめる料理方法など、フランス食文化をより広く日本で親んでもらうことを目的とします。審査を担当するのは、ル・コルドン・ブルー日本校のマスターシェフとして日仏の食文化交流活動にも貢献するドミニク・コルビ、また同東京校のシェフ講師陣です。成績優秀者には SOPEXA JAPON(フランス食品振興会)より表彰状授与、さらに副賞として同東京校・本科料理講座の受講資格が授与されます。応募期間は4月20日から5月20日まで、成績優秀者の発表および授賞式は5月30日(金)同校にて開催される”アペリティフパーティーwith ボージョレー”内で実施致します。コンテスト実施概要は次ページをご参照願います。

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

イベントタイトル：「Le Cordon Bleu x SOPEXA JAPON-アペリティフに合う”アミューズブーシュー”オリジナルレシピコンテスト」

募集内容：フランスの食材を使って、アペリティフに合う”アミューズブーシュー”のオリジナルレシピ

*フランスの食材（フランスより輸入された食材全般：チーズ、ソーセージ、ハム、鴨、フォワグラ、など）を最低1品使ったオリジナルレシピであることが参加条件となります。

審査員：審査委員長ドミニク・コルビ（ル・コルドン・ブルー日本校マスターシェフ、フランス農事功労賞受賞 2007）

特別審査員アンドレ・パッション（「レストラン・パッション」オーナーシェフ、フランス農事功労賞受賞 2000）

賞：成績優秀者上位3名には SOPEXA JAPON(フランス食品振興会)より表彰状授与。

副賞としてル・コルドン・ブルーより上位3名に金・銀・銅賞として代官山校での受講資格を授与。

金賞 フランス料理講座1名 本科講座フランス料理基礎コースの受講資格 代官山校：2014 年秋講座（10月より開講、平日コース/約1.5ヶ月、実演&実習22講座、フランス料理基礎コース修了証、受講料、管理費、ユニフォーム、実習セット等含む 760,250~882,250 円相当）*受講資格：18才以上 詳しくはウェブを参照 <http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/cuisine-apply/jp>

銀賞 ワイン講座1名 国際資格 WSET®ワインレベル1（入門レベル）資格取得1日講座の受講資格（開講時間 9:30-18:00*試験時間含む 受講料 38,000 円相当 *受講資格の有効期間は 2014 年 12 月まで、アルコールのテイastingが含まれますので二十歳以上の方に限定）詳しくはウェブを参照 <http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/wine-about/jp>

銅賞 チーズ講座1名 チーズ検定講座（初級レベル）- CPA（チーズプロフェッショナル協会）による認定資格取得講座（全3回）の受講資格（週末に開講 10:00-12:00/1回 全3回 *試験時間を含む、次回は9月13・20・27日（土）を予定 受講料 27,000 円相当 *授業内でアルコールのテイastingが含まれますので二十歳以上の方に限定）詳しくはウェブを参照 <http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/cheese-about/jp>

*受講資格はル・コルドン・ブルー代官山校にて受賞者ご本人のみ有効で、他の方への譲渡はできません、また現金との引き換えはできませんこと予めご了承願います。

応募締め切り：2014 年 5 月 20 日（郵送の場合は消印有効、メールの場合は 5/20 24:00 までの送信）

応募資格：料理をすることが好きな方（当校の本科料理講座を受講中の方および料理講座ディプロム保持者は対象外とします）

応募要項：オリジナルレシピアイデア（食材&手順を記載し、出来上がりの画像を添付）

アピールポイント（200字程度）

住所、氏名、年齢、性別、電話番号、メールアドレス

* 上位3名に選ばれた方は、最終審査のレシピ実演にご参加頂きます。レシピ実演は 5/30（金）18:30-19:00 より 30 分間。表彰式は 19:30-20:00 を予定。

* 応募用紙は本校ウェブサイトよりダウンロード可能

http://www.cordonbleu.co.jp/recipe-contest2014/LCB2014_RecipeContest.pdf

応募方法・宛先：本校ウェブサイトより応募フォーム或は下記宛先まで郵送/メール送付

〒150-0033 渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1

レシピコンテスト事務局宛 問合せ先電話 TEL 03-5489-0143

Le@cordonbleu.edu

受賞者発表：2014 年 5 月 30 日（金）本校にて開催予定のアペリティフパーティーwith ボージョレー内（18:00-20:00 内）表彰式 19:30-20:00 予定

* 本科講座、ワイン講座・チーズ講座など講座に関するお問い合わせは下記宛に願います。

フリーダイヤル：代官山校 0120-454-840

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27ヶ国53校で展開。フランス・パリと同じ教育システムで料理/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、それぞれに理論と実践のカリキュラム。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（WSET）やチーズ(CPA)の講座も提供。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や日本人シェフ。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。

<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

daikanyama@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



<参考資料>

SOPEXA JAPON (フランス食品振興会) について

SOPEXA (フランス食品振興会) は、フランス産の酒類、食品の存在価値を高め、その輸出促進をはかることを目的に1961年に設立されたフランスの機関です。フランス国内と海外の市場において、市場分析に基づいたフランスの酒類・食品の販促・広報プロモーションを実施すると共に、新たな市場開拓をめざしています。現在、パリに本部をおき、ヨーロッパ、東欧、アメリカ、中近東、アジア、オセアニアの計29カ国に、35ヶ所の拠点を置き、各国のフランス大使館経済部と密接な関係のもとで活動しています。日本では1969年からフランス大使館経済部内に連絡事務所を設置、日本へのフランス食品の輸出伸長と共にフランス食品振興会 (SOPEXA) 日本事務所が1985年に独立して設立されました。業界及び消費者を対象に、フランス産のワイン・スピリッツ・リキュール、乳製品、肉類、家禽、野禽、調味料、冷凍野菜、製菓材料などの販促・広報のために様々な活動を積極的に実施しています。

<http://www.sopexa-japan.com>

アペリティフの日について

フランス農業・農産加工業・林業省推奨のもと、6月の第一木曜日が「アペリティフの日」となってから、2014年で11年目となります。日本市場においては、ヨーロッパの中でも特にフランス人はライフスタイルを大切に、日々の生活の中にゆとりのひと時を求めます。そのひとつとしてなくてはならない大切な習慣が「アペリティフ」です。ラテン語のAperireを語源とするAperitifは、食欲を増進させ、出席者の懇親を深める場となります。フランスのガストロノミーは2010年にUNESCOの無形文化遺産に登録、アペリティフもそのフランスの食文化の一貫をなします。11年目を迎える本年度、6月第一木曜日の「アペリティフの日」から、一年365日フランスの食文化とライフスタイルArt de vivreを楽しんでいただけるよう、「アペリティフ365」と銘打ち、新たな展開を計ります。

<http://www.apertifjapon.com>

レシピコンテスト 審査委員長：ドミニク・コルビ

ル・コルドン・ブルー日本校 マスターシェフ

15歳で料理の道に入り、『ル・タストヴァン』等、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。1994年『トゥールダルジャン』東京でエグゼクティブ・シェフ就任を機に来日。2002年～2010年5月ホテルニューオータニ大阪『サクラ』総料理長。2003年～2013年6月、銀座『ル・シズィエム・サンズ・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。2007年、農事功労賞シュヴァリエ*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。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。2014年4月より現職。



Dominique Corby

レシピコンテスト 特別審査員：アンドレ・パッション

「レストラン・パッション」オーナーシェフ

南仏モンペリエ生まれ。フランス国内レストランを経てカナダ・モントリオール「ホテル・モン・ガブリエル」スーシェフを務める。1970年大阪万国博覧会にて「レストラン・デュ・カナダ」のシェフとして来日。名店「イル・ド・フランス」のシェフを務める。1984年代官山「レストラン・パッション」を開店。以降、オーナーシェフとして数々のレストランをオープン、日本におけるフレンチレストランの草分けとなる。郷土文化「カスレ」の振興に務めている。メートル・キュイジニエ・ド・フランス日本支部代表 アカデミー・キュリネール・ド・フランス理事 メートル・過ナルディエ アカデミー・ユニヴェルセル・ド・カスレ創始者・会長 2000年フランス農事功労賞オフィシェ受賞* 国家功労賞 受勲者



André Pachon

*フランス農事功労賞 - フランス農業・農産加工業・林業省が、フランス農産物対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与する勲章。

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
daikanyama@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

3