

Le Choix du Mois
今月のピックアップ

カフェの毎月のお楽しみ！ 月替わりで紹介する限定メニューが大人気です。7月のメニューは「赤い果実のチーズケーキ」。イチゴとフランボワーズのガルニチュールをレモン風味のチーズケーキに忍ばせました。艶やかなグラサージュも美しい、夏らしく爽やかなケーキです。話題になりそうなメニューを味見しに、ぜひカフェに来てくださいね！



カフェル・コルドン・ブルー



ココがPoint!

ケーキのベース部分のビスキュイには、ル・コルドン・ブルーのオリジナル商品、レモンガレットが使われています。レモンやアップルなど、5種類ある焼き菓子「ガレット」も人気商品。ガレットはカフェだけでなく、オンラインショップ La Boutiqueでもご購入いただけますので、こちらどうぞ！

Café Le Cordon Bleu
東京校1F

10:00~19:00 (L.O.18:30) お問い合わせ: TEL.03-5457-2407
定休日:月・火曜、年末年始、お盆 (月曜日が祝日にあたる場合は営業)
*営業時間・定休日は予告なく変更になる場合があります。

La Boutique laboutique.jp
オンラインショップ

詳細 / お申し込み cordonbleu.edu/japan

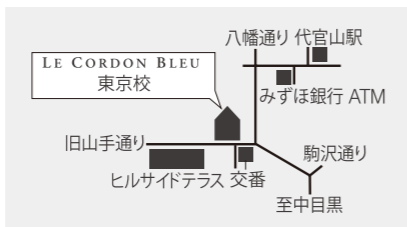
ル・コルドン・ブルー 東京校

月~金 8:00~19:00 土・日・祝 9:30~18:00

☎ 0120-454-840
tokyo@cordonbleu.edu

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町28-13 ROOB-1
TEL.03-5489-0141 FAX. 03-5489-0145

アクセス
東急東横線代官山駅正面口 徒歩2分



Le Cordon Bleu Japan
SNS アカウント



Facebook
facebook.com/LeCordonBleujapan



Twitter
lcbjapan



Instagram
lcbjapan

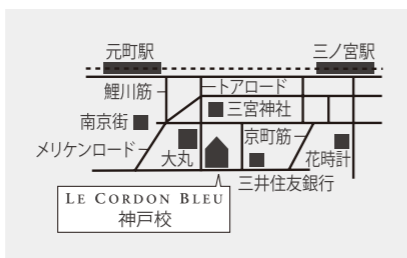
ル・コルドン・ブルー 神戸校

9:00~18:00

☎ 0120-138-221
kobe@cordonbleu.edu

〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町45
ザ・フォーティーフフス 6・7F
TEL.078-393-8221 FAX.078-393-8222

アクセス
JR元町駅 徒歩5分 / JR三ノ宮駅、阪急神戸三宮駅、
阪神神戸三宮駅 徒歩10分



LE CORDON BLEU
JAPAN

2019 Vol.18
SUMMER

Le Cordon Bleu Japan
JOURNAL

季節ごとの講座&イベント情報誌

cordonbleu.edu/japan



News!

Le Cordon Bleu Japan

ル・コルドン・ブルー日本校より、
ホットな話題をお届けします。

東京校の新しい顔 ファビアン・マルタンシェフ

春学期、東京校に着任した菓子講座のファビアン・マルタンシェフをご紹介します。パリの『ピエール・エルメ』や『オテル プラザ アテネ』、東京の『ピエール・ガニエール』など、数々の一流店で腕を磨いた、若いながらも経験豊かなシェフです。新しいシェフが加わり、ますます充実した東京校にご期待ください。

Fabien Martin ファビアン・マルタン

2003年よりキャリアをスタート。パリの『ピエール・エルメ』、『オテル プラザ アテネ』で経験を積む。2008年より3年間、日本に滞在、東京の『イデミ スギノ』、『エコール・クリオロ(現クリオロ)』でパティシエとしての腕を磨く。その後、『フォーシーズンズ ホテル ジョルジュサンク パリ』、『スイス『フォーシーズンズ ホテル デベルグ ジュネーブ』、『ローザヌバレス』、東京『ピエール・ガニエール』を経て、2019年春、東京校へ。



今年神戸校15周年! 記念イベントが続々開催中



神戸校の開校15周年を記念して、様々なイベントを開催しています。

詳細は随時ウェブサイトにて発表。今後も素敵な催しが予定されていますので、どうぞお楽しみに!

Special Demonstration

ブルーノ・デルフシェフ特別デモ



神戸校の元テクニカル・ディレクターにして、MOF(フランス国家優秀職人章)受章のショコラティエであるブルーノシェフをフランスからお招きして行う特別講座。「タルトレット・エキゾチック」「そばの実・塩バター・キャラメル・チョコレートのブシェ」の2品を作ります。

7/12(金)18:00 - 21:00

受講料 10,000円

15th Anniversary Party

15周年記念パーティ

ル・コルドン・ブルー日本校とゆかりのある在日フランス商工会議所(CCIFJ)により記念パーティが開催されます。ジル・コンパニーエグゼクティブシェフによる特別デモやビュッフェを予定。卒業生やご興味のある方もぜひお申し込みください。

※申し込み <https://bit.ly/2Vs5RPF>



7/19(金)18:30 - 21:00

場所 神戸ポートピアホテル

参加費 10,000円

Special Offer

「サブリーナ・レッスン」15%オフ!

夏学期はサブリーナ・レッスンの料理講座から「鴨肉のデュオ、ポム・ドフィーヌのチュロス」を神戸校だけ割引価格でご提供します。15周年を記念して15%オフになりますので、お得なこの機会にぜひご受講ください。

→P05



デビュー・レッスン、サブリーナ・レッスン他を初めて受講する方へ

ル・コルドン・ブルーの1日講座(ショートコース)受講の流れ

ル・コルドン・ブルーでは、本科講座のほかに1日や短期間で受講できる講座(ショートコース)を多数ご用意しています。当日の簡単な流れを説明します。



1. 到着

東京校・神戸校ともに、まずは学校のレセプションにお越しください。



2. 受付

名前を告げてチェックイン。名札やレシピ等、必要な物を受け取ります。



3. 準備

控室をご案内しますので、エプロンを着けるなど支度をします。



4. レッスン

教室に移動し、レッスン開始。シェフの指導を受け一人で作ります。



5. 試食タイム

出来上がったら、試食タイム。シェフの作品をいただきます。



6. 完成品

ご自身の作った完成品は、どうぞお持ち帰りください。

サブリーナ・レッスンが本になりました!

日本校の人気講座「サブリーナ・レッスン」は今年10周年。これまでの菓子講座から厳選したメニューが本になりました。基本の生地やクリームを作るテクニックのほか、タルト・タタンなど伝統的なお菓子からアレンジを加えたモダンなメニュー、ボンボン・ショコラまで41のレシピをご紹介します。レッスンでのシェフ講師の指導と同様、作り方のプロセスを一つひとつ写真付きで解説しています。まるで誌上レッスンを受けているような一冊です。

「ル・コルドン・ブルー フランス菓子の基本と四季のレシピ」
世界文化社刊/2,100円(税別)



料理未経験者/初心者
Début デビュー・レッスン

「デビュー・レッスン」は、料理未経験者・初心者を対象にしたフランス料理 / 菓子 / パンの基礎を学べる月1回×3カ月の体験コース。1回のレッスンが料理・菓子は2時間、パンは3時間です。

※2019年10月より、現在の5コースから3コースに変更となります。また、2020年1月よりコース内容のリニューアルを予定しています。料理・菓子の各レッスンは2.5時間になり、さらに充実します。詳しくは次号 Journal をご覧ください。

受講料 35,000円 ※3レッスン分です

デビュー・レッスン受講の仕組み

受講例 単項フランス料理コース 8月スタートの場合

8月日曜クラス ▶ 9月日曜クラス ▶ 10月日曜クラス

1セット

- 月1回×3レッスンが1セットです。
 - どの月からでもスタート可能です。
 - スタート月から3カ月連続で受講していただけます。
 - 同コース / 同曜日からの3レッスンとなります。
- ※料理と菓子など、異なるコースのレッスンを組み合わせることはできませんのでご注意ください。

開講スケジュール

コース	曜日	時間	7月	8月	9月	10月	11月	12月
東京校	料理 簡単	10:00-12:00	7/21	8/25	9/15	10/20	11/24	12/22
	季節	10:00-12:00	7/27	8/24	9/14	10/26	11/23	12/14
	菓子 定番	10:00-12:00	7/28	8/25	9/15	10/27	11/17	12/15
	季節	10:00-12:00	7/20	8/31	9/21	10/19	11/30	12/21
パン	月	15:30-18:30	7/15	8/5	9/16	10/14	11/11	12/9

コース	曜日	時間	7月	8月	9月	10月	11月	12月
神戸校	料理 簡単	14:00-16:00	7/14	8/18	9/15	10/27	11/10	12/22
	季節	10:00-12:00	7/14	8/18	9/15			
	菓子 定番	—	—	—	—	14:00-16:00	10/13	11/24
	季節	—	—	—	—	10:00-13:00	10/13	11/10
パン	—	—	—	—	週末	10:00-13:00	10/13	11/10

※菓子講座は12/22のみ時間が変わります。

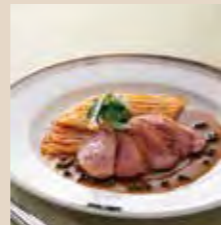
初めて受講される方



スターターキット 5,500円
保冷バッグ ふきん
バインダー エプロン

※スターターキットは、初めて受講される方にご購入いただけます。東京校・神戸校の窓口にてお求めください。

単項フランス料理コース



7月 鴨の胸肉、グリーンペッパーソース、ジャガイモのバイヤソン添え

東京校 7/21(日)10:00-12:00
神戸校 7/14(日)14:00-16:00



8月 セージ風味の豚肉のフィレ・ミニョン、パイナップルとパプリカ入りワイルドライス

東京校 8/25(日)10:00-12:00
神戸校 8/18(日)14:00-16:00



9月 オムレツ3種 (バスク風、チーズ、トリュフ)

東京校 9/15(日)10:00-12:00
神戸校 9/15(日)14:00-16:00

季節のフランス料理コース



7月 帆立貝のポワレニス風、野菜のタリアテッレ

東京校 7/27(土)10:00-12:00



8月 魚介類と赤ピーマンのジュレ ヴェルニス仕立て

東京校 8/24(土)10:00-12:00



9月 牛フィレ肉 ストロガノフ風

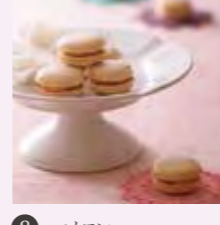
東京校 9/14(土)10:00-12:00

定番フランス菓子コース



7月 グレープフルーツのシブースト

東京校 7/28(日)10:00-12:00



8月 マカロン

東京校 8/25(日)10:00-12:00



9月 プラリネづくしのダコワーズ

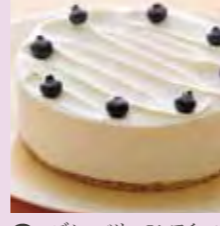
東京校 9/15(日)10:00-12:00

季節のフランス菓子コース



7月 紅茶風味のスポンジを使った桃のロールケーキ

東京校 7/20(土)10:00-12:00



8月 ブルーベリーのレアチーズケーキ

東京校 8/31(土)10:00-12:00



9月 チョコレート風味のタルト・バナナス

東京校 9/21(土)10:00-12:00

フランスパンコース



7月 チーズとベーコンのエビ/月 プラリヌ入りブリオッシュ

東京校 7/15(月)15:30-18:30



8月 クルミとレーズンのプチパン/月 タルト・オ・シュクル

東京校 8/5(月)15:30-18:30



9月 プチパン・ファンデュ/月 ブリオッシュ・シャンピニオン

東京校 9/16(月)15:30-18:30

料金は税込金額です 満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

月1回
×
3
レッスン

※各月のお申し込み開始は、本校ウェブサイトにて順次発表します。満席となった場合、募集のない月もあります。※日程は予告なく変更される場合がありますので、必ずウェブサイトでご確認のうえ、お申し込みください。



10月 魚介類と鶏肉のバエリアカタロニア風

東京校 10/20(日)10:00-12:00
10/26(土)10:00-12:00

神戸校 10/27(日)14:00-16:00



11月 ポークソテー、リヨン風ジャガイモ添え

東京校 11/24(日)10:00-12:00
11/23(土)10:00-12:00

神戸校 11/10(日)14:00-16:00



12月 牛フィレ肉のソテー、ペリゴールソー ドフィネ風ジャガイモのグラタン

東京校 12/22(日)10:00-12:00
12/14(土)10:00-12:00

神戸校 12/22(日)14:00-16:00



10月 リンゴパイ

東京校 10/27(日)10:00-12:00
10/19(土)10:00-12:00

神戸校 10/13(日)14:00-16:00



11月 ティラミスと栗のマドレーヌ

東京校 11/17(日)10:00-12:00
11/30(土)10:00-12:00

神戸校 11/24(日)14:00-16:00



12月 栗のタルト クリスマス仕立て

東京校 12/15(日)10:00-12:00
12/21(土)10:00-12:00

神戸校 12/22(日)10:00-13:00

※12/22のみ、時間が変わります。



10月 フスマ入りバゲット/月 編み込みブリオッシュ

東京校 10/14(月)15:30-18:30

神戸校 10/13(日)10:00-13:00



11月 オリーブ入りのパン/月 パン・ピザ

東京校 11/11(月)15:30-18:30

神戸校 11/10(日)10:00-13:00



12月 パネトーネ風ブリオッシュ/月 クリスマスのフガス

東京校 12/9(月)15:30-18:30

神戸校 12/1(日)10:00-13:00

料理経験者

Sabrina サブリナ・レッスン

サブリナ・レッスンは料理経験のある方、フランス料理/菓子/パンの世界をより深く学びたい方のための講座です。毎回、季節の素材をトラディショナルまたはモダンにアレンジ。ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。

※食器協力:株式会社ノリタケカンパニーリミテド

1日
講座

Cordon Vert 特別講座コルドン・ヴェール



旬の野菜をテーマにした特別講座が
サブリナ・レッスンに登場!



セップ茸のロワイヤル、
卵黄とリコッタチーズのラヴィオリ、
パセリとガーリックのカプチーノ仕立て
リコッタチーズと卵黄にハーブを効かせた
フィリングを包んだラヴィオリ。セップ茸
のロワイヤルとクルトンを添え、野菜のガ
ルニチュールを大胆に飾って華やかな一皿
に仕上げます。ラヴィオリは生地から作り、
パセリのグリーンが映える泡状のソースに
も挑戦します。※作成予定数:4名分

講座時間 3時間 / 受講料 15,000円

東京校	9/14(土) 14:00-17:00【日・英】
神戸校	9/1(日) 10:00-13:00【日】

CUISINE



鴨肉のデュオ、ポム・ドフィーンヌのチュロス、 豆とミントのピュレ、ラディッシュと豆のサラダ ハニードレッシング添え

鴨肉を2種類の調理法で仕上げ、モダンな一皿に。胸肉は真空調理、
もも肉はクロメスキに仕立てます。ジャガイモのチュロスや色鮮やかな
ピュレ、ラディッシュも添えて華やかに。鴨肉の下処理と調理に加え、
ポム・ドフィーンヌやピュレまで、充実した内容のレッスンです。

※作成予定数:4名分

講座時間 3時間 受講料 15,000円 神戸校15周年記念対象講座

東京校	8/25(日) 14:00-17:00【日・英】
神戸校	9/23(月・祝) 10:00-13:00【日】



鱈のコンフィ 松の実とレモンのクルート仕立て、 手長海老の天ぷらを添えて

低温のオイルでじっくり加熱した鱈に、松の実と柑橘類のクルートを合
わせます。天ぷらにした手長海老を飾り、フェンネルとズッキーニはさつ
ぱりとサラダ仕立てに。魚や海老の下処理はもちろん、コンフィや天ぷ
らといったオイルを使う調理法について深く学ぶ講座です。

※作成予定数:4名分

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校	9/21(土) 10:00-13:00【日・英】
神戸校	7/28(日) 10:00-13:00【日】

PÂTISSERIE



パイナップルのチーズタルト

チョコレート味のシュトロイゼルにチーズのビスキュイを乗せ、ジンジ
ャー風味のクレム・キャラメル、コナツのディプロマットを重ねました。
新鮮なパイナップルもふんだんに盛り付けて爽やかな酸味をプラスし
ています。見た目や食感の楽しさも魅力のタルトです。

※作成予定数 パイナップルのチーズタルト(φ18cm):1

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校	8/25(日) 14:00-17:00【日・英】
-----	--------------------------



モヒート

カクテルのモヒートをイメージしたプチガトー。ホワイトチョコレートと
ホワイトラムのムースは、シュトロイゼルと合わせたココナツ風味のダ
コワーズと絶妙な相性。シークワーサーとライムのジュレを重ね、さら
にビストレで仕上げた涼しげなデコレーションも学習ポイントです。

※作成予定数 モヒート(φ6cm×3.5cm):8

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校	7/28(日) 14:00-17:00【日】
	9/15(日) 13:00-16:00【日・英】

BOULANGERIE



クランベリーとフランボワーズ、チョコレートのガッ シュ/トウルトゥ・ブルトンヌ

プリオッシュ生地で作るガッシュは、ヴァンデ地方のスペシャリテ。フ
ルーツやチョコレートチップを加えて、爽やかな酸味と甘みを楽しみ
ます。そば粉と酵母を使ったトウルトゥ・ブルトンヌは、プルターニユで
親しまれている甘みのないパン。牡蠣などシーフードにもよく合います。

※作成予定数 ガッシュ:2 トウルトゥ・ブルトンヌ:1

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	8/4(日) 12:30-17:00【日】
-----	-----------------------



ポーニユ・ド・ロマン/パン・バーニャ

ラム酒とオレンジジュース入りプリオッシュ生地で作るポーニユ・
ド・ロマンは、ローヌアルプ地方の名物で、カソナードを使い、柑橘
のゼストを効かせた風味豊かなパン。パン・バーニャは、野菜やア
ンチョビ、ゆで卵やオリーブ等を軽い食感のパンで挟んだ、ニース
風サンドイッチです。

※作成予定数 ポーニユ・ド・ロマン:2 パン・バーニャ:4

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

東京校	9/8(日) 12:30-17:00【日】
-----	-----------------------

スキルアップ講座

Séries Professionnelles プロフェッショナルシリーズ

第一線で活躍中のシェフから最新のテクニックを学ぶことによって、調理技術の向上や食材の知識を深め、“食の世界”で活躍するための応用力を身につけます。
「ワークショップ」「マスタークラス」「食材研究」から構成される公開講座です。

料金は税込金額です 満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

Level of Difficulty 講座の難易度	調理・製菓・製パンの知識と 技術力を高めたい方対象 レベル:1	本校在校生及び調理・製菓・ 製パン学校の生徒対象 レベル:2	調理・製菓・製パン学校卒業生及び 現在プロとして働いている方対象 レベル:3
-------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	--

Workshops ワークショップ

※レシピはありません。

ル・コルドン・ブルーのシェフ講師による専門的な実技講座です。通常のメニューを仕上げる講座と違い、技術力の修得を目的とし、料理、菓子、パンそれぞれに設定するテーマで実技のスキルアップをサポートします。

CUISINE



料理の基本実技： 魚(平たい魚の下処理とおろし方)

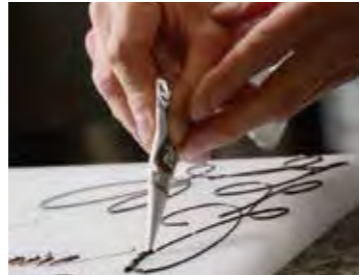
フランス料理によく使用されるヒラメなどの平たい魚を題材に、選別の仕方から下処理、おろし方、保存方法や応用まで、基本技術から学びます。
※一部お持ち帰り可

レベル:2

講座時間 3時間 受講料 9,000円

東京校 8/24(土) 14:00-17:00 [日・英]

PÂTISSERIE



製菓の基本実技： 文字書き

文字書きに必要な道具「コルネ(Cornet)」の作り方から、そのコルネと練習用の生地を使用した文字書きの練習まで学びます。
※お持ち帰り不可

レベル:2

講座時間 2時間 受講料 5,000円

東京校 8/31(土) 14:00-16:00 [日・英]

BOULANGERIE



製パンの基本実技： ファソナージュ、トゥーラージュ、 キュイツソン

クロワッサンに使われる折り込み生地の扱いについて深く学びます。生地を使い、折り込み(トゥーラージュ)、成形(ファソナージュ)、焼成(キュイツソン)まで行います。クロワッサンを作った経験があり、さらに高度な知識と技術を身につけたい方におすすめです。
※お持ち帰り可

レベル:2

講座時間 4時間 受講料 10,000円

東京校 9/1(日) 13:00-17:00 [日]

Cheese チーズ講座

チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)と提携し、ル・コルドン・ブルー独自の講座として開発されたプログラム。チーズ業界で活躍する講師陣による、専門的で質の高い内容を楽しく身につけられる講座です。



C.P.A.チーズ検定取得講座

全3日間の「チーズ検定取得講座」は入門編としてもおすすめの内容です。ワインとチーズのテイステイングもあり、毎回チーズは5〜7種類を試食します。

講座時間 2時間 全3回 受講料 28,500円

	開講日	曜日	時間
東京校	8/25, 9/1, 9/8	日曜	14:30-16:30
神戸校	8/25, 9/1, 9/8	日曜	14:30-16:30

Master Classes マスタークラス

ル・コルドン・ブルーがその技術力の高さに注目する海外・国内の料理、菓子、パンのシェフを特別講師として招聘し開催する講座です。講師それぞれのテクニックを間近に見ながら学ぶことのできる貴重な機会です。

CUISINE

東京校

高良 康之
たから やすゆき

実演

レベル:2

「レストラン ラフィナーージュ」オーナーシェフ。1985年よりキャリアをスタート。1989年に渡仏、ロワイヨンやパリ、サヴォワなど各地で修業する。1991年に帰国、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、上野「ブラッスリーレカン」料理長などを経て、2015年「銀座レカン・レカングループ」総料理長に。2018年「レストラン ラフィナーージュ」を開店。今講座では2品を実演。「フォワグラとイチジクのパヴェ、ポルトソース」では汎用性の広いベースとなるフォワグラの調理について、「蝦夷鹿のロースト、黒コショウの香るポワヴラードソース」では現代的な火入れとソースへのアプローチを学びます。

講座時間 3時間 受講料 7,000円 9/16(月・祝) 14:00-17:00 [日・英]

BOULANGERIE

神戸校

西川 功晃
にしかわ たかあき

実習

レベル:2

「サ・マーシュ」オーナーシェフ。京都出身。広島「アンデルセン」、東京「オーボン・ヴェータン」、東京・芦屋「ビゴの店」で腕を磨く。神戸コム・シノワグループの荘司索オーナーとの出会いをきっかけに、1996年、荘司氏と共に「ブランジェリー コム・シノワ」、「ブランジェリー コム・シノワ アンド オネストカフェ」を立ち上げる。2010年、神戸・北野に「サ・マーシュ」をオープン。今講座では、米粉100%のパン「コメパーネ」、生地にこだわりのある「パン・ド・ミ」、「パン・ド・ミ モワチエ」を作ります。美味しく健康にパンを楽しむことを目指し、現在シェフが取り組んでいる内容やパンに対する新しい考え方が詰まった講座です。

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円 9/25(水) 13:00-17:30 [日]

Master Class Wagashi 和菓子

和菓子のシェフをお招きしてのマスタークラス。日本の伝統的な技術から食材の知識まで学ぶことのできる講座です。

葛饅頭とわらび餅

葛粉を練って餡を包んだ葛饅頭(くずまんじゅう)と、わらび粉を蒸し上げて作るわらび餅。夏学期は、この季節にぴったりの涼しげな和菓子を作ります。

実習・講座時間 3時間 受講料 9,500円

レベル:1

東京校

山口 彦之
やまぐち ひこゆき

1884年創業の老舗、銀座「空也」の五代目。自身の和菓子ブランド「空いろ」も好調な、和菓子界の最も若いリーダーの一人です。

8/31(土) 14:00-17:00 [日・英]

神戸校

花井 芳太郎
はない よしたろう

1949年創業、名古屋の老舗和菓子処「亀屋芳広」の三代目。尾張名古屋の菓子文化の継承と創造に力を注いでいます。

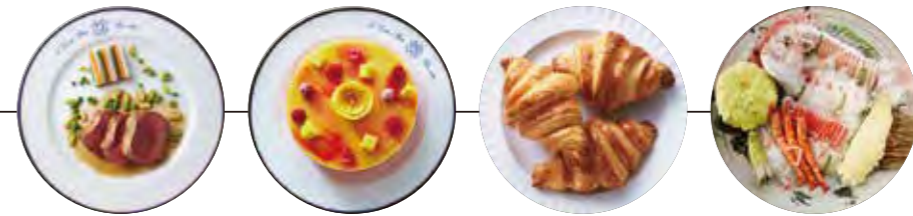
8/18(日) 10:00-13:00 [日・中]

本科講座

Diplôme ディプロム

料理講座 / 菓子講座 / パン講座の上級コースを修了すると、「料理ディプロム」「菓子ディプロム」「パンディプロム」がそれぞれに授与されます。

※各課程には、実演・実習またはアトリエ形式による講座数を記載しています。



CUISINE

フランス料理講座・修了課程

伝統・地方料理から現代の分子料理まで、プロの現場では製作する機会の少ないメニューも課題として取り上げ、体系的に技術を修得し、応用力をつけます。上級では生徒がチームを組み、料理を提供するイベントも主催。

初級
182.5時間/全30回
基本的な調理技術や厨房における管理技術を学ぶ



中級
181時間/全30回
ピストロノミーの手法で地方料理を学習し、技術を磨く



上級
179時間/全30回
より高級な食材を使い、高度な技術を創造的に生かす

全修了 / 料理ディプロム

PÂTISSERIE

フランス菓子講座・修了課程

菓子のルーツから素材の組み合わせ、調理から装飾の技術、プレゼンテーションまで体系的に学びます。レシピ開発や表現力の修得を最終課題に設定し、生徒による菓子イベントも行います。

初級
162.5時間/全26回
製菓の基礎的な技能・知識を確実に身につける



中級
161時間/全26回
伝統菓子から地方菓子、現代菓子までトータルに学ぶ



上級
162時間/全25回
チョコレートや餡細工など高度な菓子芸術や、レシピ開発を学ぶ

全修了 / 菓子ディプロム

BOULANGERIE

フランスパン講座・修了課程

バゲットなどの食事パンからクリームやフルーツを合わせるヴィエノワズリーなど、種類やレシピの構成、パンづくりの技術について総合的に学ぶ講座です。

初級
121.5時間/全20回
パンのこね方と成形を中心に基本材料の理解と基礎技術を学ぶ



上級
120時間/全20回
自家製の発酵や高度な成形技術とレシピ開発を学ぶ



全修了 / パンディプロム

JAPANESE CUISINE

日本料理講座・修了課程

日本料理の技術と調理法に加え、食材や調理道具、器についての知識、伝統料理から郷土料理、現代料理まで学ぶほか、業界視察もプログラムに組み込まれ、日本料理に対する理解を総合的に深める講座です。

基礎
129時間/全22回
日本料理の基礎的な調理技術、和包丁の使い方等を学ぶ



初級
135時間/全23回
技術をさらに磨き、盛り付けや食材に対する意識を深める

中級
135時間/全23回
より高度な技術に加え、伝統的料理と郷土料理を学ぶ



上級
132時間/全23回
学んだ技術を創作料理に活かし、職業的スキルを磨く

全修了 / 日本料理ディプロム

Grand Diplôme グラン・ディプロム

料理、菓子講座をそれぞれ上級まで修了すると、栄誉あるグラン・ディプロムが授与されます。「グラン・ディプロム」は、常に変化する料理関連業界で、生涯を通じて有効な技術力の証明となります。



LESSON METHODOLOGY 教育メソッド

選りすぐりのシェフ講師陣が、ル・コルドン・ブルーの教育メソッドに沿って理論と実践を指導しています。授業は3つのスタイルで行われます。料理講座と菓子講座、日本料理講座は実演と実習を交互に、パン講座はアトリエ形式で行います。

実演授業
デモンストレーション

シェフの実演を見ながら学ぶ、講義スタイルの授業。

実習授業
プラクティカル

シェフの指導に沿って、実際にプロ仕様のキッチンで実践する授業。

アトリエ形式

シェフの指導に沿って、実際にプロシェフの手元を間近に見ながら実習するアトリエ形式の授業。

School Information スクールインフォメーション

学校説明会 ●所要時間：約2時間 ●参加費：無料 ※事前にご予約下さい。

「ル・コルドン・ブルーってどんな学校なの？何が学べるの？」そんな疑問にお答えします。体験授業や校内見学で、学校の雰囲気、授業のクオリティを体感してください。学校説明会にはシェフ講師陣による実演授業の体験のほか、校内を巡っての授業見学も盛り込まれており、学校の設備や生徒たちの様子もご覧いただくことができます。質問や不安なことに対して、スタッフやシェフ講師が丁寧にお答えします。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	全講座対象(実演 バゲット)【日】	7/13(土)	13:30~15:30
	全講座対象(実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ)【日・英】	7/20(土)	13:30~15:30
	全講座対象(実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ)【中】	7/21(日)	13:30~15:30
	全講座対象(実演 キッシュ・ロレーヌ)【日・英】	7/27(土)	13:30~15:30
神戸校	全講座対象(実演)【日】	7/14(日)	10:00~12:30
	全講座対象(実演)【日】	8/18(日)	10:00~12:30

個別入学相談【参加費：無料】



個別に実施する学校説明会です。スクールスタッフが校内を案内しますので、実際に本科生が受講している実演・実習授業の様子をご見学ください。
※予約制。右記以外の時間については、お問い合わせください。

東京校	【日】【英】【中】
平日	10:30~、13:30~
週末	11:00~、15:00~
神戸校	【日】【中】
平日・週末	11:00~、15:00~

※日：日本語、英：英語、中：中国語



お問い合わせはこちらへ▶

本科ディプロム 開講学期 2019年秋学期の申し込み締め切り：2019年8月15日(木)

東京校	料理ディプロム			菓子ディプロム			パンディプロム			日本料理ディプロム		
	平日クラス(週4~6日)			平日クラス(週4~5日)			平日クラス(週3~4日)			週末クラス(週1日)		
言語	日	英	中	日	英	中	日	英	中	日	日	英
冬学期(1月)			○	○	○	○			○	○		
春学期(4月)	○	○	○	○	○	○			○	○	○(土曜)	
夏学期(7月)			○	○	○	○			○	○		
秋学期(10月)		○	○	○	○	○			○	○		○
ディプロム取得までの期間	6ヶ月			6ヶ月			3ヶ月			1年		

神戸校	料理ディプロム		菓子ディプロム		パンディプロム	
	平日クラス(週4~6日)	週末クラス(週1日)	平日クラス(週4~6日)	週末クラス(週2日)	平日クラス(週3~4日)	週末クラス(週1日)
言語	中	日	中	日	中	日
冬学期(1月)				○		○
春学期(4月)	○	○(土曜)		○	○	○(土曜)
夏学期(7月)	○		○		○	
秋学期(10月)					○	
ディプロム取得までの期間	6ヶ月		2年		6ヶ月	

※講座や言語によって開講時間、クラスタイプが異なります。ご希望の学期に一年中お申込みいただけますので、お早目にご相談ください。詳細についてはウェブサイトまたは各スクール宛にフリーダイヤル、メールにてお問い合わせください。言語は日:日本語、英:英語、中:中国語を示しています。

Student Event 本科生によるイベント

本科講座では授業の一環として、毎学期、生徒が主催するイベントを行なっています。生徒にとって授業を通して身につけた知識や技術、学習成果を披露する晴れの舞台です。本科生の努力の結晶ともいえるイベントにどうぞご参加ください。

※入場料等の詳細は、ウェブサイトでご確認ください。

Dîner Gourmand フランス料理講座

フランス料理上級課程に在籍する生徒がレストランオペレーションを実習から学ぶことを目的としたイベントです。メニューの決定、作業計画等の準備から調理まで生徒自身で行い、5品からなるフランス料理のコースをゲストに提供します。



	日付・曜日	時間
東京校	7/26(金)	18:15~20:00
神戸校	8/9(金)	18:15~20:00

Salon de Pâtisserie フランス菓子講座

フランス菓子上級課程の生徒が主催するイベントです。チームによる共同作業と商業用の多量・大量の菓子制作を経験することを目的とし、ミニケーキ、ボンボン・ショコラなどのお菓子約30種類をビュッフェスタイルで提供します。



	日付・曜日	時間
東京校	8/22(木)	14:30~16:30

Pain Buffet フランスパン講座

フランスパン上級課程の生徒によるイベントです。クラスごとにテーマを決めて、様々な種類の一口サイズのパンやピエスを作り、ゲストに試食していただきます。テーブルや会場の飾りつけなど、プレゼンテーションにも注目です。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	英語クラス	9/17(火)	18:30~19:30
	中国語クラス	9/19(木)	18:30~19:30

Alumni Interview 卒業生インタビュー

※これまでの卒業生インタビューをウェブでもお読みいただけます。 cordonbleu.edu/japan/interview-alumnus/ja

本科講座で学び、身につけたことをベースに食の世界へ羽ばたく卒業生たち。様々に輝くその活躍を紹介します。

一流のスピリットに触れたことが何よりの財産



comment
一流の技術を間近で学び、味わうことは想像以上の財産となります。ル・コルドン・ブルーでは卒業後もシェフによる講座があり、知識の研鑽を続けることができます。素晴らしい先輩方もたくさん。ぜひ夢に一步踏み出してください！

東京校 2018年 料理ディプロム修了

前田 量子 | 料理研究家/管理栄養士/教室主宰/
まえだりょうこ | 一般社団法人日本ロジカル調理協会代表理事

理系の大学を卒業後、管理栄養士として活躍し、カフェを経営していた前田さん。体調を崩して店を閉めた時、「必ず元気になって料理の世界に復活する。まずは目標を」と考え、療養前にル・コルドン・ブルーに入学を申し込む。その結果、見事に病を克服し東京校へ。食の世界で仕事をしてきた前田さんにとっても、授業は毎回新たな発見と刺激に満ちたもの。その日々を「人生で最高の転機だった」と振り返る。現在は、目指す料理の状態や料理人の知識を公式化し、誰もが活用できるように調理科学を家庭に普及するべく奔走する。「料理を通し、多くの人の自信に満ちた人生をサポートしたい」と目を輝かせる。

ユニークな視点で書かれた料理本も大人気。



前田量子料理教室

調理科学をベースに、温度や黄金比率、鍋の素材や大きさまで、日ごろの料理に関する“なぜ”に答え、美味しさの公式を伝える。一般社団法人ロジカル調理協会を立ち上げ、普及に励んでいる。

<https://ameblo.jp/nicos-1109/>

卒業試験の緊張感と達成感は今でも新鮮な記憶



comment
通うには時間的にも金銭的にも覚悟が必要ですが、その壁を乗り越えて授業に没頭するうちに自分の将来が想像できると思います。ル・コルドン・ブルーだからこそその授業は大きな自信となるでしょう。仕事につながるノウハウをぜひ自分の手で見つけてください！

神戸校 2015年 菓子ディプロム修了

阪本 久枝 | Sinless Lab Food Designオーナーパティシエール/
さかもと ひさえ | フードコンサルタント/大学非常勤講師

大学卒業後に調理師や栄養士の資格を取得し、シンガポールで10年以上に亘るレストランやカフェ経営の経験を持つ阪本さん。2011年に帰国し、改めて「朝から晩までお菓子のことだけに没頭し、極めたい」と神戸校の扉を叩く。歴史あるカリキュラム、高級素材をふんだんに扱う濃い授業、一流のシェフによる誠実なアドバイスのすべてが豊かな知識、技術となり、自信につながった。現在は自身の教室や大学での指導の他、企業やシンガポール政府と協力して健康的な菓子を開発するなど、幅広く活動する。これまで培ってきた多彩な経験を生かし、「理想のお店を作りたい、新たな著作も出したい」とさらに夢は広がる。



Sinless Lab Food Design (シンレスラボフードデザイン)

「美味しく体に良いお菓子の研究所」をテーマに、初心者からプロを目指す人までを対象に、各種コースを用意して低糖質のお菓子のレッスンを行う。

京都市上京区烏丸通榎木町上る堀松町414-2階
TEL: 075-256-0033

www.sinlesslab.com

授業を通して得た経験が日常の試行錯誤の糧に



東京校 2010年 パンディプロム修了
(2011年 料理基礎講座、2013年 菓子基礎講座を修了)

寺野 勉

てらの つとむ

ジャンヴァルジャンオーナーシェフ

大学時代に留学していたフランスで、小麦粉、水、塩、イーストだけで作るパンの美味しさに目覚めた寺野さん。フランスと日本を行き来しながら仕事をし、パンは“日常”だったという。第二の人生の舞台としてベーカリーを開店するべく、フランス人シェフから直接指導を受けられる東京校に入学する。11人の仲間と“コルドンズ・イレブ”を名乗り、競い合いながら学んだ、厳しくも楽しい日々。シェフの技術に触れる授業を通し、基本が身につく、技術に対する自分の物差しが構築できた。パンディプロム修了後、軽井沢の別荘を改装して念願の店をオープン。お客様から美味しいという言葉が聞けることが一番のやりがいを感じている。



ジャンヴァルジャン

2012年にオープン。上階にギャラリーを併設したスタイリッシュな名物店は、地元の人だけでなく旅行者にも評判。40〜50種類のパンを揃える。
長野県北佐久郡軽井沢町旧軽井沢2337
TEL: 0267-31-6125 営業時間 10:00-17:00
週末と7〜9月の夏季営業 冬季休業ほか不定休

comment
パン、菓子、料理の世界には特許というものは存在しません。基本という知的財産を自分なりに応用しながら、伝統を引き継ぎ、発展させていく心構えが大切だと思います。ル・コルドン・ブルーでの経験は必ず皆さんの今後に役立つことでしょう。