



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

2010年12月27日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社
代官山校広報担当 葉山久美子

土曜日開講で、通いやすいチーズ講座(全8回)
「チーズを使いこなす」ことを目指す講座です
～ル・コルドン・ブルー東京と神戸で、新春に開講！～

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社(代表取締役 シャルル・コアントロ 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1)では、代官山校と神戸校で新春2011年1月15日(土)から、チーズ講座中級コースを開講することをご案内申し上げます。

<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/cheese-intermediate/jp>

フランス料理学校ル・コルドン・ブルーのチーズ講座は、チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)の全面的なサポートを受け、初級、中級、上級コースの3段階から構成される講座です。C.P.Aから講師を迎え、レベルに応じて、チーズの初心者からプロまで、幅広く、体系的にチーズを学ぶことができるユニークな講座です。

<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/cheese-about/jp>

2011年1月15日(土)から始まる中級コースは、初級コースを受講していなくてもどなたでも受けられるコースで、チーズの専門的な知識習得を望む方にピッタリです。

この講座では、専門的な講義と実習を通して、伝統的なチーズを体系的に学び、世界のチーズの全体像と歴史の流れがつかめるようになります。また、おもてなしに使えるチーズプレートの作り方、チーズの性質を理解し、用途に合わせて使いこなすことも目指します。ル・コルドン・ブルーシェフの指導によるチーズ料理の実習もあります。

授業では、6種類のチーズの試食と2種類のワインをお楽しみ頂きます。幅広い角度から、チーズの奥深い魅力を発見していきましょう。

中級コースの修了者には、ル・コルドン・ブルーチーズ講座サーティフィカが授与されます。

<日程>

>代官山校 日時:2011年1月15日、29日、2月5日、12日、26日、3月5日、12日(この回のみ18時30分～20時30分)、19日※各回10時00分～12時00分(変則土曜日)

>神戸校 日時:2011年1月15日、22日、29日、2月5日、12日(この回のみ18時00分～20時00分)、26日、3月5日 ※各回10時30分～12時30分(変則土曜日)

>講座時間:各回2時間×全8回

>受講料: 60,000 円(税込・オリジナルテキスト・チーズ・テイस्टィングのワイン含む)

>申込締切日: 2011 年 1 月 7 日(金)

>お申込: 代官山校 <https://www.cordonbleu.edu/programs/Tokyo/jp>

神戸校 <https://www.cordonbleu.edu/programs/Kobe/jp>

Tel:(代官山)0120-454840 (平日 9:15~19:00 土・日・祝 9:15~18:00)

(神戸)0120-138221 (平日 9:00~18:45 土・日・祝 9:00~18:00)

※12 月 23 日~28 日 ~18:00 まで。12 月 29 日~1 月 4 日は年末年始のためお休み。

* 授業内容

<授業1> チーズの製造

<授業2> チーズの分類とテイस्टィングの技術

<授業3> チーズの歴史と原産地保護制度

<授業4> フランスのチーズ

<授業5> イタリアのチーズ

<授業6> ヨーロッパのチーズ

<授業7> チーズの料理実習

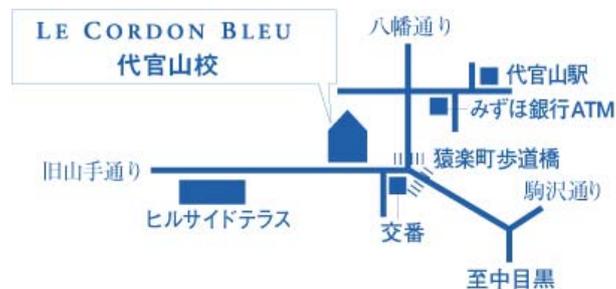
<授業8> チーズプレートのテクニク

ル・コルドン・ブルー代官山校へのアクセス:

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1

フリーダイヤル: 0120-454840

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

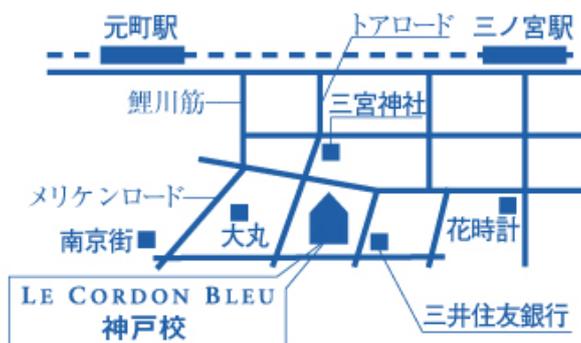


ル・コルドン・ブルー神戸校へのアクセス:

〒650-0036 神戸市中央区播磨町 45 ザフォーティフィフス 6階

フリーダイヤル: 0120-138221

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



学校には、駐車・駐輪スペースはございませんので、ご来場には、公共交通機関をご利用ください

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

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17カ国に33の学校があり、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。

また、ル・コルドン・ブルーは、その伝統に、時代に即した革新性と創造性を加えることによって、次代のサービス・ホスピタリティ産業を担う人材の育成のため、インターナショナルホテル&リゾート、レストラン&ケータリング、コンベンション&イベントにおけるマネージメントにフォーカスした経営学士課程、MBA(経営修士課程)のプログラムを、大学との提携でオーストラリア、フランス、メキシコ、韓国などで提供しています。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先:

ル・コルドン・ブルー代官山校 (www.cordonbleu.co.jp/tokyo): 広報担当 葉山久美子

E-mail: khayama@cordonbleu.edu TEL 03-5489-0143(直通) FAX 03-5489-0552

ル・コルドン・ブルー神戸校 (www.cordonbleu.co.jp/kobe): 広報担当 廣瀬順子

E-mail: jhirose@cordonbleu.edu TEL 078-393-8272(直通) FAX 078-393-8221

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