



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

報道関係各位

2011年11月2日

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社

ル・コルドン・ブルー日本校 スペシャル講座 「カルヴァドスと料理を楽しむ夜」開催！



ル・コルドン・ブルー代官山校/神戸校では、フランス料理やカルヴァドスに興味があり、普段の食事をもっと豊かにしたい方や飲食業に従事されている方を対象に、カルヴァドスの世界を堪能できるスペシャル講座「カルヴァドスと料理を楽しむ夜」を開講します。

カルヴァドスとは、リンゴを原料としたノルマンディー地方で造られるブランデーのこと。フランスではその豊潤な香りと力強い味わい、そしてリンゴ酸の消化促進効果から、食後酒としてよく飲まれています。この講座では、カルヴァドスを代表的する銘柄「クール・ド・リヨン」の会長クリスチャン・ドルーアン氏を講師に迎え、カルヴァドスの基礎知識について講義していただくほか、ノルマンディー出身の代官山校主任教授ベルナール・アंकティル シェフによるカルヴァドスとシードルを使ったお料理もご試食いただけます。

カルヴァドスとは：

カルヴァドス (calvados) とは、フランスのノルマンディー地方で造られる、リンゴを原料とする蒸留酒のこと。ちなみにシードル (cidre) は、リンゴを発酵させて造られるアルコール飲料で、シードルを蒸留するとリンゴのブランデー、つまりカルヴァドスやアップル・ブランデーとなります。カルヴァドス、シードルともにワインと同様にAOC(原産地呼称規制)の対象。

クール・ド・リヨン社とは：

クール・ド・リヨン社 (Coeur de Lion) とは、ドルーアン家が設立した家族経営による高品質カルヴァドスのメーカーです。自社の畑で収穫されるリンゴを使い、伝統的な手法で造られるカルヴァドスは高貴な香りと豊潤な味わいで人気が高く、フランス国内はもとより世界中の高級レストランやバーで楽しまれています。

開催概要

<代官山校>

日時: 12/1 (木) 19:00~21:30(受付開始:18:30)

会場: 代官山校 地下1階 <Brillat-Savarin>

受講料: 7,000円(税込)

申し込み締切り: 11/27 (日)

定員: 40名

持ち物: 筆記用具、ノート、カメラ(動画・録音不可)

申し込み方法: 下記URLよりクレジットカード決済にてお申し込みください。

<https://www.cordonbleu.edu/index.cfm?fa=ProgramsFrontMod.ShowShortCourseDetail&CourseID=2375>

<神戸校>

日時: 11/29 (火) 18:30~21:00(受付開始:18:00)

会場: 神戸校 6階 <Savarin>

受講料: 7,000円(税込)

申し込み締切り: 11/24 (木)

定員: 40名

持ち物: 筆記用具、ノート、カメラ(動画・録音不可)

申し込み方法: 下記URLよりクレジットカード決済にてお申し込みください。

<https://www.cordonbleu.edu/index.cfm?fa=ProgramsFrontMod.ShowShortCourseDetail&CourseID=2610>

※ アルコールを提供いたしますので、20歳未満の方や講座修了後に運転される方は受講できません。
※ 授業はフランス語で行い、日本語の通訳がはいります。

ル・コルドン・ブルーについて

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世紀の年月をかけて「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28カ国に44の学校を展開し、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。

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

お問い合わせ先

PR / Events Specialist なかにしたかこ+

E-mail: tnakanishi@cordonbleu.edu Tel: 03-5489-0143