



2012年11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

ル・コルドン・ブルー代官山校／神戸校スクール・フェスティバル  
**“世界の食材でフレンチ”を開催！／『森の散歩～une Ballade dans les Bois～』**  
 2012年11月23日（金・祝）



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、2012年11月23日(金・祝)、東京・代官山校、兵庫・神戸校で例年秋に実施しておりますスクール・フェスティバルを開催致します。

この秋、ル・コルドン・ブルーはニュージーランドのウェリントンに新たなスクールを開校し、世界24カ国45校で展開する世界最大規模の生徒数とネットワークを誇る料理学校としてその記録を更新いたしました。そこで、代官山校の本年度のスクール・フェスティバルでは、『世界の食材でフレンチ！』をテーマにグルメな世界旅行体験を提供致します。一方、神戸校ではフランスでも葡萄の収穫や狩猟の解禁などグルメな話題で賑わう秋にあわせて「森の散歩」をテーマに展開致します。

両校ともに、メニュー製作～サービスまで、学校祭の運営に関わる全ての行程を手掛けるのは、ル・コルドン・ブルーのシェフ陣と現役生・卒業生の有志たち。イートイン・スペースやテイクアウトのマルシェ・スペースを設置し気軽にル・コルドン・ブルーの味を楽しめる1日です。当日は、料理／菓子／パンの実習体験・実演体験でプロ仕様のキッチンをご体験頂くことができます。この他にも神戸校ではオードヴル、スープ、メイン、デザートをお好みで1品ずつお選び頂く「ランチプレート」の販売、代官山校ではワインやチーズのミニ講座の開設や夏に実施したオリジナルレシピコンテスト『東北の食材でフレンチ！』の結果も学園祭内で発表され、入賞作品の他おしくも受賞を逃した力作もいくつか校内で展示する予定です。

[www.cordonbleu.co.jp](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



## ル・コルドン・ブルー スクール・フェスティバル 実施概要

**代官山校テーマ：「世界の食材でフレンチ！」**

会場：東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1 フリーダイヤル：0120-454-840

東急東横線 代官山駅下車 徒歩2分 JR線 恵比寿駅下車 徒歩11分

ドアオープン：11:00～16:00（1階併設のラ・ブティック カフェは17時より通常営業（～20:00）

イベント内容：

- 「世界の食材でフレンチ」をテーマに料理／菓子／パンの販売（イートイン&テイクアウト）
  - 実習&実演体験：料理（ケーキ・サレ3種）／菓子（クッキー）／パン（タルト・ブリオッシュ3種）  
\*参加費は無料です
  - チーズ講座：①13:00～14:00 ②16:00～17:00（貴族に愛された白カビチーズ～カマンベール VS ブリ）\*参加費 1000円（先着順、定員になり次第締め切り）
  - ワイン講座：①11:30～12:30 ②14:30～15:30 『ワインテイasting』\*参加費 1000円（20才以上の方対象、先着順、定員になり次第締め切り、講座受付の際に現金でお支払いとなります。）
  - マルシェ：パートナー企業より特別参加の直販コーナー。珍しい食材／輸入食品がラインナップ
  - レシピコンテスト 受賞作品&応募作品（惜しくも受賞を逃した力作からセクション）展示
- (注) 当日のご飲食お支払いは、本校発行の金券をご利用頂きます。当日会場1階入り口にてお求めください。（パートナー企業による直販コーナー「マルシェ」、チーズとワイン講座の参加費は対象外です）

**神戸校テーマ：「森の散歩 ～une Ballade dans les Bois～」**

会場：兵庫県神戸市中央区播磨町 45 ザ・フォーティーフィフス 6・7F フリーダイヤル：0120-138-221

JR元町駅 徒歩5分 JR、阪急、阪神三ノ宮駅 徒歩10分

ドアオープン：11:00～16:30

イベント内容：

- 「森の散歩 Une Ballade dans les Bois」をテーマに料理／菓子／パンの販売  
「ランチプレート」：オードヴル、スープ、メイン、デザートをお好みで1品ずつお選び頂くイートインのコーナー。2回に分けてのご入場（第1回 11:00-14:00、第2回 14:00-16:00）  
「マルシェ」：テイクアウトコーナー
  - オープン キャンパス（特別学校説明会）料理講座（実習 13:00-14:00／実演 15:00-16:00）、菓子講座（実習 15:00-16:00／実演 13:00-14:00）、パン講座（シェフによる実演販売）\*参加無料・要予約
- (注) 「マルシェ」のお支払いは、本校発行の金券をご利用頂きます。「ランチプレート」のご利用はあらかじめウェブサイトより前売りチケットをお求め下さい。「ランチプレート」前売りチケットのお求めはこちらから <http://goo.gl/jmHjo>

\* フェスティバルの詳細はホームページ、Facebook & Twitter で随時更新しております。

**「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24ヶ国45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。