



2014年6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

ル・コルドン・ブルー日本校 新規開設公開講座 プロフェッショナルシリーズ ～スキルアップ講座～

「ワークショップ」「食材研究」「マスタークラス (アトリエ)」



ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社は、新規に公開講座としてプロフェッショナルシリーズ～スキルアップ講座～を開設します。

同シリーズは、本校在校生およびプロを目指す調理・製菓・製パン学校の生徒や、それぞれの卒業生、さらに現在プロとして働いている方を対象にテクニックの向上を目的とする「ワークショップ」、より深い食材知識とその応用法を学ぶ「食材研究」、第一線で活躍中のシェフを特別講師として迎え実習形式で行う「マスタークラス (アトリエ)」の3つの軸で展開します。本科のディプロム取得を目標とするフランス料理・菓子・パン講座を補完する位置付けで、さらなる高みを目指す方を対象に、講座ごとに難易度レベルを設定し必要に応じて自由に参加できる公開講座です。

2014年夏講座(7月-9月)より開講し、以降はシーズンごとに講座内容がウェブサイト上およびパンフレットで告知します。受講はウェブサイトからお申し込み頂けます。

同シリーズの開設により、高度なテクニックへの探究心をサポートし、シェフネットワークおよび生産者との関係強化を図り、日本市場におけるフランス料理のさらなる発展に貢献することを目的とします。

夏期講座内で発表される「マスタークラス (アトリエ)」特別講師はリオネル・ベカ氏(「レストラン エスキス」シェフ・エグゼクティブ)、興野燈氏(「パティスリー・アカシエ」オーナーシェフ)、志賀勝栄氏(「シニフィアン シニフィエ」オーナーシェフ)、中村実氏(「迎賓館大阪」グランシェフ)、林周平氏(「mont plus」オーナーシェフ)、西川功晃氏(「サ・マーシュ」オーナーシェフ)。

※詳細は講座概要をご参照願います。

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



講座概要

タイトル：プロフェッショナルシリーズ～スキルアップ講座～

講座内容：

1) ワークショップ

ワークショップでは、料理、菓子、パンの専門的な技術を習得します。実習時間は1時間半から3時間で、ル・コルドン・ブルーのシェフ講師が担当し、実習形式で様々なコツを学びます。

<Cuisine 料理>

魚のおろし方 肉の下処理 鶏の下処理 野菜の切り方 ソースを極める 卵

<Pastry 菓子>

絞り出しテクニック パレットナイフテクニック 文字書きテクニック
めん棒テクニック 上級チョコレートテクニック 上級アメ細工テクニック

<Bakery パン>

成形 クープの入れ方 ペトリサージュ（ミキシングのテクニック）

編みパンのテクニック 飾りパン（デコール）

2) 食材研究

ル・コルドン・ブルーの講師と共に、基本素材の知識を深めたり、テーマとなる食材の専門家を招いて業界の最新情報や取り扱い方などを学ぶ講座です。料理・菓子・パンそれぞれのメニュー改良・新規開発に役立つ実践的な内容です。

講義形式ですが、実演と試食も含み、質疑応答もごさいます。

伝統的でベーシックな食材から、日本や世界のユニークな食材も順次取り上げていきますので、初心者からプロの方まで楽しみながら学べる内容です。

<食材>

小麦粉 イースト 卵 砂糖 塩 バター チョコレート クリーム

ホタテ 米 フォワグラ トリュフ ワサビ 和牛 油 スパイス

3) マスタークラス (アトリエ)

毎学期、ル・コルドン・ブルーがその技術力の高さと注目する料理、菓子、パンのシェフを特別講師として招き、それぞれのテクニックを間近に体験しながら、参加者ひとりひとりが作品を仕上げる実習形式の講座で、特別講師による個別の実技指導も行われます。授業は半日（3時間）または一日（6時間）の実習形式で、授業で仕上げた作品はお持ち帰り頂きます。

<マスタークラス 特別講師> ※敬称略

興野 燈/志賀 勝栄/西川 巧晃/中村 実/林 周平/リオネル・ベカ（2014 夏学期担当講師）

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> マスタークラス 特別講師の紹介 (略歴)

興野燈 氏 「テイスリー・アカシエ」オーナーシェフ

東京のホテルやパティスリー勤務を経て渡仏。パリ「ファビヤン・ルドゥー」等で修行。アルパジョンコンクールシヨコラ部門優勝(2003) 2007年開店。

志賀勝栄 氏 「シニファイアン シニファイエ」オーナーシェフ

「ユーハイム・デー・マイスター」「フオートナム&メイソン」等を経て2006年開店。著述・講演、コンサルティング等幅広く活躍。

林周平 氏 「mont plus」オーナーシェフ

パリ「ニココ・ド・パリ」「ジャン・ミエ」勤務。帰国後ホテルのパティスリー製菓長、シェフを経て独立。2005年開店。国内外のコンクールに参加、受賞歴多数。

中村実 氏 「迎賓館大阪」グランシェフ

渡仏し数々の星付き有名店にて修行。ル・コルドン・ブルーパリ校と連携し日本でのフランス料理の普及に貢献。「ラ・ロシェル大阪」ル・コルドン・ブルー神戸校シェフ講師を経て2012年より現職。

西川功晃 氏 「サ・マーシュ」オーナーシェフ

「アンデルセン」「ビゴの店」等を経て、荘司素氏と組み「ブーランジェリー・コム・シノワ」を立ち上げる。2009年第2回モンディアル・デュ・パン国際パンコンクールに出場。2010年に現在の店を開店。

リオネル・ベカ 氏 「レストラン エスキス」シェフ・エグゼクティブ

「メゾン・トロワグロ」、「キュイジーヌ[5]ミツシェル・トロワグロ」等を経て2012年より現職。仏農事功労賞シユパリエ授勲(2011)。

Le Cordon Bleu 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50余校で展開。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、シヨートコース、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、食の世界のエキスペートとして幅広く活躍しています。

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

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