



2014年12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

"120周年記念アーリーバードキャンペーン" 実施のお知らせ
2014年12月10日(水)～2015年2月28日(土)



1895年にパリで創立した、フランス料理・菓子・パンの学校「ル・コルドン・ブルー」は、2015年に120周年を迎えるにあたり、「アーリーバードキャンペーン」を実施致します。

現在は、世界27ヶ国50余校で展開し、フランス料理・菓子・パンのディプロム取得コースをはじめ、ワインやチーズ、フランス美食文化に関連した様々なコースを年間2万人以上が学んでいます。

120周年を迎える記念すべき年に本科の料理・菓子・パン講座のディプロム取得コースを対象期間2014年12月10日～2015年2月28日以内に申込、入学手続きを行った方にはもちろん、キャンペーン特典としてワインやチーズの資格取得講座「WSET®ワインレベル1」または「チーズ検定講座」の受講資格1講座分をプレゼント致します。さらに、ダブルチャンスとして、2015年1月18日までに本科の料理・菓子・パン講座の受講（基礎、初級、中級・上級などの各コースいずれか1講座）を申込、2月28日までに受講料の支払いを済ませた方に、スキルアップ講座として2014年度夏学期より新設した「プロフェッショナルシリーズ」より食材研究講座の受講資格を2講座分プレゼント致します。

対象となるスクールは兵庫県・神戸校、東京都・代官山校の2校です。

※詳細は実施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



<実施概要>

ル・コルドン・ブルー日本校 120周年記念 アーリーバードキャンペーン

実施期間：2014年12月10日(水)～2015年2月28日

特典1：「WSET®ワインレベル1」または「チーズ検定講座」(*ワイン講座のWSET®ワインレベル1を既に取得済みの方のみ振替可能) 1講座の受講資格をプレゼント(27,000～38,000円相当)

「WSET®ワインレベル1」<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/wine-wset1/jp>

「チーズ検定講座」(初級レベル)<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/cheese-basic/jp>

対象：ル・コルドン・ブルー代官山校または神戸校の本科料理・菓子・パン講座のディプロム取得コースに申込および受講料支払いを含む入学手続きを上記キャンペーン期間内に済ませた方、全員

特典2：プロフェッショナルシリーズ・食材研究講座 2講座(5,000～7,000円相当)

プロフェッショナルシリーズ 食材研究講座

<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo/professional-ingredients/jp>

対象：ル・コルドン・ブルー代官山校または神戸校の本科で料理・菓子・パン講座の受講(基礎、初級、中級・上級などの各コースいずれか1講座)を1月18日までに申込、2月28日までに受講料の支払いを済ませた方、全員

ル・コルドン・ブルー代官山校

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1

学校・講座についてのお問い合わせ フリーダイヤル: 0120-454-840 TEL: 03-5489-0141

受付時間：月～金 7:45～19:00、土・日・祝 9:15～18:00

お問合せメールアドレス：daikanyama@cordonbleu.edu

For English enquiries：japan-international@cordonbleu.edu

ル・コルドン・ブルー神戸校

〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町 45 ザ・フォーティーフス 6・7F

学校・講座についてのお問い合わせ フリーダイヤル: 0120-138221 TEL: 078-393-8221

受付時間：平日、土日祝ともに 9:00～18:00

お問合せメールアドレス：kobe@cordonbleu.edu

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、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。

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