

報道関係各位

2016年2月3日

株式会社キャリアカレッジジャパン

〒731-0101 広島県広島市安佐南区八木 1-15-5

Tel. 082-830-2530 (広報担当)

プレジデント社監修

『落合務の本格イタリアン講座』 予約申込みスタート！

- 日本一予約がとりにくいシェフが指導！ -



【プレジデント社監修】

落合務の本格イタリアン講座

http://www.c-c-j.com/course/products/dream/tsutomu_ochiai/

通信講座・通信教育の開発・運営・提供を手がけている株式会社キャリアカレッジジャパン（本社：広島県広島市、代表取締役社長：横田正隆）は、プレジデント社監修『落合務の本格イタリアン講座』の予約申込みを開始いたしました。落合シェフの料理哲学と思想、秘伝の調理テクニックと独自の技、そしてイタリアンの基本から、「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」で提供する絶品料理のつくり方までを学ぶスペシャルコースです。

※プレジデント社監修『落合務の本格イタリアン講座』は4月中旬発送予定。

名店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の味わいをご家庭で！

落合シェフの技を手に入れば、あなたも、きっと一流料理人に！

開店 20 年、いまだに予約がとりにくい人気イタリアン「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」。旬の食材を使って、お客様がベストな状態で食べられるように創意工夫した料理を、手軽な価格帯で提供する姿勢は多くの人々を魅了し、他店の追従を許しません。その「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を率いるオーナーシェフ・落合務さんは、日本イタリア料理協会・会長でもあり、日本のイタリアンを牽引してきた一流料理人。本講座は、そんな落合シェフの料理哲学と思想、秘伝の調理テクニックと独自の技、そしてイタリアンの基本から、「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」で提供する絶品料理のつくり方までを学ぶスペシャルコースです。落合シェフの懇切丁寧な指導によって、ご家庭の食卓が「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」に変わります！

カリキュラム概要（予定）

【テキスト 1：落合流の基礎】

料理がおいしくなる「理屈」を学ぶ！



- まずは名店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を知ろう
- イタリアンの巨匠「落合シェフ」のスゴさの秘密
- これぞ落合流の、料理がおいしくなる「理屈」
- 落合シェフの味をつくりあげる魔法の「調味料」
- この「道具」一つで、あなたも落合シェフに
- 簡単サラダ、白身魚のカルパッチョ、ブルスケッタ…、「ラ・ベットラ」の「Antipasti(前菜)」をつくろう

【テキスト 2：落合流の真骨頂】

超・人気パスタのつくり方をマスター！



- 落合流は乳化にあり。パスタの基本と食材、調味料…
- ソースづくり、パスタのゆで方、ソースとあえる技
- 奥深き、「アーリオ・オーリオ」系のパスタづくり
- トマトソースのバター・パルミジャーノ、スパゲティ・アラビアータ、最高級の「トマトソース」系パスタのつくり方、ツナトマトソース…、ビバ！「トマトソース」系
- カルボナーラ、ミートソース、トマトクリームパスタ…、クリームパスタ系や人気パスタの奥義を会得しよう

【テキスト3：落合流のメイン+Dolce】

これで家が「ラ・ベットラ」に！



- 「グリル」の基本／秘技は焼き方にあり
- 鶏肉のグリル、鶏胸肉の冷製ツナソース、煮込み料理カチャトーラ…、人気絶頂「鶏肉料理」を
- 牛肉のタリアータ、ポークカツレツ、ズッパ・ディ・ペッシェ…、頂点の「肉料理&魚料理」を覚えて思わず拍手喝采
- マスカルポーネチーズのムース、パンナコッタ、マCHEDONIA…、これぞ、粉とオーブンを使わずにつくれる「家ドルチェ」

落合 務

東京・銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ



1947年、東京都生まれ。17歳の時にフランス料理を志しホテルニューオータニに入社。その後フランス旅行の帰路、イタリアで料理に魅せられ転身。3年間イタリアで料理修業後、1982年、東京・赤坂「グラナータ」料理長に就任。1997年に独立し、「LA BETTOLA da Ochiai」を開店。現在、銀座、池袋、名古屋、富山に5店舗経営。2005年、伊大統領より「イタリア連帯の星」勲章・カヴァリエーレ章を受章。2009年、日本イタリア料理協会・会長に就任。2013年、厚生労働大臣より「現代の名工」を受賞。2015年、『「ラ・ベットラ」落合務のパーフェクトレシピ』において第2回料理レシピ本大賞を受賞。

プレジデント社



プレジデント社は、ビジネス誌「PRESIDENT」や食のエンターテインメントマガジン「dancyu」、働く女性を応援する「PRESIDENT WOMAN」、親も子供も幸せになる家庭誌プレジデント Family」、着物からはじまる暮らしを提案する「七緒」といったオンリーワンでNO.1のハイクオリティマガジンを発行する出版社です。読者を刺激する“発想”と“智慧”を丁寧に提供していくメディアづくりに定評があります。

教材内容&受講費用

【お届けする教材セット】

テキスト 3 冊・DVD3 枚・副教材

【学習サポート】

質問指導・添削指導 ほか

【受講費用】

・インターネットからのお申し込みなら

37,000 円（税別）

（分割払い例：月々1,930 円）

・通常価格

47,000 円（税別）

（分割払い例：月々2,450 円）

※全国送料無料（当校負担）

※金利手数料、お支払い金額はお客様のクレジットカードご契約内容により若干異なります。

※本講座は現在開発中のため、上記内容は変更になる場合がございます。

◇ 会社概要 ◇

商号 : 株式会社キャリアカレッジジャパン（Career College Japan CO. LTD.）

所在地 : 〒731-0101

広島県広島市安佐南区八木一丁目 15 番 5 号

代表者 : 代表取締役社長 横田 正隆

設立 : 2008 年

資本金 : 9000 万円

事業内容 : 通信教育事業

「なりたい」「学びたい」を応援する通信教育の会社です。

ホームページ : <http://www.c-c-j.com/>

◇ 報道関係の方のお問い合わせ

株式会社キャリアカレッジジャパン 広告セクション/広報担当 廣田

TEL:082-830-2530 FAX:082-830-2531

E-mail: n-hirota@c-c-jpn.co.jp

◇ お客様のお問い合わせ

株式会社キャリアカレッジジャパン

TEL: 0120-303-777（平日 10:00 ～ 18:00）

FAX: 0120-490-965（24 時間、年中無休で受付）

URL: <http://www.c-c-j.com/>

