



2013年5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

世界最大のワイン教育機関が実施する認定資格講座を神戸校でも開講

ル・コルドン・ブルー神戸校にてWSET®レベル1基礎認定資格取得が可能に

2013年6月29日(土) 授業 10:30-18:00 / 試験 18:00-19:00

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、2013年6月29日(土)、兵庫・神戸校にて、WSET®(Wine & Spirit Education Trust)の入口となる1DAYで受講可能な、WSET®レベル1基礎認定資格講座を開講いたします。

ル・コルドン・ブルーは、優れた料理教育の伝統を基礎としながら、プロフェッショナルおよびアマチュアの愛好家の両者を対象に、料理とワイン教育のさらなる発展と革新にも努めています。

より高度なワインおよびスピリッツの学習熱の急激な高まりを背景に、認可プログラム提供者としてWSET®(Wine & Spirit Education Trust)との提携関係を結び、ワイン界で一流と謳われる国際資格の取得機会を提供することとなりました。



授業内容

- ワインの主要なスタイル ●
- WSETレベル1体系的テースティング・アプローチ ●
- ワイン生産に使用される主要なブドウ品種の特徴 ●
- ワインのサービス ●
- 健康、安全、法律上の問題 ●
- 料理とワインの組み合わせ ●

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

1



WSET® (Wine & Spirit Education Trust) は、ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関で、ワイン産業をサポートする英国のワイン商組合『Vintners Company』により 1969 年に創設されました。現在では世界 55 カ国で WSET® の教育組織が運営され、年間約 36,000 人以上が認定試験を受験するなど、国際的に評価の高い認定資格となっています。WSET® の教育カリキュラムは独自に開発され、Vintners Company によって定められた認定資格は 5 つに分かれ、初心者からワイン業界のプロフェッショナルまで、幅広く対応できるよう設定されています。

開催概要

開催地：ル・コルドン・ブルー神戸校
講座名：WSET® レベル 1
日時：2013 年 6 月 29 日 (土)
授業 10:30-18:00 / 試験 18:00-19:00
申込締切：2013 年 6 月 11 日 (火)
受講料：35,000 円 (税込)
テキスト、試飲ワイン代、試験代 10,000 円を含む
講師：山口 由美子氏
WSET®認定ワイン&スピリッツサティファイドエデュケーター。
英国在住時に英国 WSET®本校にて学び、WSET®認定 Level4 ディプロマ取得。
ワイン関連ライターとしても活動している。

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
JR 元町駅 徒歩 5 分 JR、阪急、阪神三ノ宮駅 徒歩 10 分
お申し込み：ウェブから www.cordonbleu.co.jp/kobe
神戸校フリーダイヤル 0120-138-221
(受付時間 平日 9:00 - 18:45 / 土・日・祝 9:00 - 18:00)

『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。

本件に関するお問い合わせ

* 資料や画像データをご希望の方はこちらにお問い合わせください。
ル・コルドン・ブルー神戸校 コミュニケーション&イベント事務局
(株式会社 Harris PR & Consulting Office 内 担当：岡本)
TEL 03-3425-1167/090-4834-7146 FAX:03-6862-5146
mail: lecordonbleu@harris-pr.com