

‘美食の街リヨン’が誇る 名門レストラン・ブーランジュリーで学ぶ 本格フランス料理・製菓・製パン研修プログラム

JAPON SERVICE EUROPE

ジャポン・サービス・ヨーロッパでは、
‘美食の街 リヨン’での本格フランス料理・製菓・
製パン研修プログラムを提案しております。

フランスの中でも美食の都とされるリヨンで、
使用する食材や調理法の違い、現地の食生活などを
実際に体感し、本場ならではのフランス料理、
製菓、製パンの素晴らしい技術を学んでみませんか？

企画立案からリヨン滞在中まで、現地事情に詳しい
ジャポン・サービス・ヨーロッパのサポート体制で安心です。



リヨンと食に強い ジャポン・サービス・ヨーロッパだから、充実度が違います



- * 40年以上ミシュラン三ツ星を維持しているレストラン『ポール・ボキューズ』が創立した料理製菓学校『ポール・ボキューズ学院』など、**地元でも名門の料理学校**で学べます。
- * **M.O.F 所持者含むフランスのトップシェフ**によるプログラムで、本場のフランス料理文化を効率よく学べます。その後、作った料理は、講師シェフを囲んでみんなで試食します。
- * **日本人通訳**がつきますので、分からない点もその場で聞けて安心です。**レシピ(仏語)の事前翻訳**もいたしますので、研修中も安心、研修後も取っておけます。
- * 研修以外の時間は、マルシェや専門店で食材などを見たり、リヨンが誇る一流レストランや庶民的な‘ブション’でお食事したり、**美食の街を堪能**してください。ローカルのワインや料理に詳しいリヨン在住日本人スタッフが、皆様の御要望に応じてリヨンや近郊をご案内いたします。
- * 各学院のパートナーとして、お問い合わせいただく企画段階から修了証所得まで、煩雑になりがちな学校とのコミュニケーションを敏速かつ円滑に行い、**きめ細かい総合サポート**を提供いたします。
- * JSEではパートナーの旅行代理店やバス会社など各種専門機関と連携し、**リヨンでの全ての手配・アレンジ**を承ります。空港送迎やホテル手配など、何でもお気軽にお問い合わせください。



研修期間・内容は お客様の御要望に応じて自由に組み合わせられます

研修期間は1～3日間・1週間などの短期から長期まで。
ご希望の内容・日程・期間をお聞かせください。
ご要望に応じて、お客様だけのプログラムを作成いたします。

JSEでは、授業料・滞在費などをワンセットにして提案させていただく
‘パッケージ’から、好きなサービスを組み合わせさせていただく
‘アラカルト’まで提案しております。お気軽にご相談ください。



リヨン滞在5日間 研修旅行日程例

日目	スケジュール
1	<p>パリなどからリヨン到着 着後、ホテルへ（JSEスタッフが空港または駅でお出迎え、ホテルまでお送りいたします。チェックインのお手伝いもいたしますので、長旅後の慣れない土地でも安心です）</p>
2-3	<p>午前：料理（または製菓、製パン）研修 - デモンストレーション 一流シェフによる調理のデモンストレーションを見ていただきます。 全研修日、ホテルから学校までバス送迎いたします。 午後：料理（または製菓、製パン）研修 - 実習 各シェフのレシピに基づいて皆様に実際に調理していただき、その後試食します。 徹底した少人数制ですので、授業中もシェフの目が行き届いて安心です。</p>
4	<p>午前：リヨン在住日本人ガイドによる リヨン市内観光 活気あふれるマルシェ、美しいフルビエールの丘、ユネスコ世界遺産に指定されている旧市街、賑やかなプレスキールなどをご覧ください。 昼：リヨン 人気ブション（リヨン風レストラン）へご案内 お客様のお好みに合わせて、地元の人気レストランをご紹介します。 午後：ショッピングなど フランスならではの食材や調理器具などの専門店、人気ショコラティエのアトリエ見学・試食など、リクエストに応じてご案内いたします。または、ボジョレー・ブルゴーニュのワイナリー訪問・試飲やワインプチ講習会などもアレンジできます。</p>
5	<p>リヨン出発 JSEスタッフが、ホテルから空港または駅までお送りいたします。空港でのチェックインまでお手伝いいたします。</p>

料金、その他のお問い合わせは下記まで

JAPON SERVICE EUROPE (JSE)
 ジャパン・サービス・ヨーロッパ
 Madame Keiko GIRIN ジラン 敬子

TEL : + 33 4 72 91 47 60 - FAX : + 33 4 86 17 23 93

E-mail : jse@japon-service-europe.com

ウェブサイト : www.japon-service-europe.com



LYON リオンは、 研修旅行に最適な街です

フランス第二の都市 リオン

フランス第2の都市リオンはパリはもちろん南仏、マルセイユ、ジュネーブなど何処へ行くにも日帰りできる便利なロケーションです。

- パリから 460km (TGV で 2 時間)
- 南仏マルセイユまでプロバンス地方経由で 320km (TGV で 1 時間 40 分)
- シャモニーまで約 200km、スイスジュネーブまで 180km



地理的条件に恵まれたリオンでは、古くから軍事、商業、経済の中心地として栄えてきました。

国際文化都市 リオン

ローマ人により建設され 2000 年の歴史を誇るこの街は、500 ヘクタールにもおよぶ歴史的見所があり、周辺の地域を合わせて広大な景観をたたえています。

ローヌ川とソーヌ川 2 本の川が流れ、西側にローマ時代の遺跡を残すフルビエールの丘や旧市街、東側に近代的な新市街パール・デューやインターポール(国際刑事警察機構)、国際ガン研究センター、国際会議場などを控え、国際色豊かな顔を誇っています。

街の規模がちょうどよく、交通の便や治安のよさからも研修地として最適です。

学生の街 リオン

リオンは、54 の大学・大学院、高等教育機関を持つフランス第二の学業の街でもあります。

4 つの大学と国立・私立大学院には 11 万人以上の学生が在籍し、そのうち 1 万 2 千人は国外からの留学生です。

美食の街 リオン

リオンとその周辺の地域は、中世から美食家の人たちを魅了してきました。

豊富で新鮮な食材に恵まれ、美食の街として名高く、世界的に有名なポール・ボキューズを生み出した街。星付レストランのみならず、リオンの‘ブション’ (リオン風庶民的レストラン) や温かい雰囲気の小さなレストランなどにも、リオンの人たちの食を楽しむ伝統的な心がうかがえます。

リオンとその周辺のぶどう栽培地方

リオンは、北はボジョレー、ブルゴーニュ、南はコート・デュ・ローヌとワイン産地に囲まれています。

周辺のぶどう畑を散歩しながら上質のワインを味見してみてください。その香り、色合い、そしてぶどう畑の景観から、生産者のよりおいしいワイン造りにかける情熱を感じ取ることができるでしょう。

例えばボジョレー地方では、世界的に有名なボジョレー・ヌーボーと共に、ボジョレー・ヴィラージュと卓越した香りを持つ 10 種のグラン・クリュを生産しています。カーヴでゆっくり足を止め、「黄金の石」と呼ばれるボジョレー地方独特の石造りの村々を散策してみるのはいかがでしょうか。

