

チーズで巡るヨーロッパ 講座のご案内

第3土曜日 13:00~15:00

講座の内容

ヨーロッパにはその土地の個性を表した食べ物、飲み物があります。
各地方の歴史や文化等の背景を思い浮かべながら、チーズを楽しみましょう。



開講日

1	10月16日	イタリア中部のチーズ
2	11月20日	ワインの本場ブルゴーニュのチーズ
3	12月18日	シャンパーニュに合うチーズ
4	1月15日	ベルギーの伝統的チーズ
5	2月19日	アルプスの山の恵みモンドール
6	3月19日	緑のスペイン・ガリシア地方のチーズ

講座に必要なもの

- ・筆記用具
- ・紙皿
- ・フォーク
- ・水
- ・教材費
チーズ代約1,000円(毎回)
テキスト代 1,000円(初回)

※欠席の場合チーズは
ありません。



講師 中野 良佐乃 先生

(有)ピノフードサービス代表取締役
JSA認定シニアソムリエ

受講料

6回

7,800円