

# bienfait café event !

Bonjour ! 今年の冬は大寒波といわれ、梅の開花もかなり遅いようですね。  
けれど、日の光は春を予感させてくれる暖かな陽ざしになり、寒さもいくぶん和らいできたように感じます。  
春の訪れとともに、bienfait café から素敵なイベントのご案内をさせていただきます !



## cheese seminar

チーズセミナー (予約制)

## 世界に認められた国産チーズ

## 北海道 共働学舎のチーズ「さくら」とロゼワインで春の訪れに乾杯

先日、私のチーズの師でもある宮嶋望氏の2冊目の本の出版記念パーティに行ってきました。  
宮嶋さんは北海道十勝で牛を飼い、さまざまな障害を抱えた人たちとともに、牧場で手づくりのチーズを造っています  
そのパーティに出されたチーズの中に、まっ白な表皮をした小ぶりの形の上に、ピンク色の桜の塩漬けが  
ちよこんとのっている「さくら」と呼ばれるチーズと、そのさくらをトロトロになるように熟成させた  
「さくらアフィネ」と呼ばれるチーズがありました。いただいてみると、どちらも美味しい!!  
爽やかで清々しい酸味が持ち味の「さくら」、なめらかな口どけとミルクの旨みが後を引く「さくらアフィネ」。  
この二つの「さくら」とロゼワインとともに、共働学舎のお話やさくらができた誕生秘話、宮嶋さんが物理的見地から  
生み出した興味深い炭のエネルギーのお話などをご紹介しますと思います。



- 日時** 3月24日(土) 12時~14時  
3月25日(日) 12時~14時 ※土日とも内容は同じです。
- 場所** 杉並区上井草1-4-1 モダ・ビエント杉並柿ノ木 マンションB1F  
(※ご予約時に、参加者の方に部屋番号と最寄り駅からのアクセスをお伝えします)
- 料金** お一人さま 3700円  
共働学舎のチーズ 4種  
・さくら ・さくらアフィネ ・笹雪カマンベール  
・ラクレット (共働学舎で収穫したお野菜とともに、オープンでトロトロに溶かして)  
春の食材を使ったお料理一品  
ロゼワイン 銘柄違いをグラス3杯付

**定員** 土日とも、各7名

★チーズをより身近に、そして好きになっていただきたいと思い、始めたイベントです。  
ぜひお友達とお誘い合わせの上、お気軽に遊びにいらしていただけたらと思います。



ご予約・問合せ tel : 03-5382-5098 (尾崎)

mail : bienfait@ga2.so-net.ne.jp



主幸 bienfait cafe 店主 尾崎裕子

シュヴァリエ・ドゥ・タストフロマージュ (フランスチーズ鑑評騎士の会会員)  
チーズプロフェッショナル (OPA認定) & 調理師 杉並区上井草在住  
大阪のチーズ専門店での販売、仕入れ、チーズ & ワインのサービス、  
チーズセミナーやイベントの企画・講師などの経験を積む。  
現在、チーズコーディネーターとして、チーズを使ったケータリング、  
チーズ料理レシピの考案、自宅サロンでチーズセミナーなど活動中。

◆チーズ料理レシピはこちらをチェック ↓

[http://www.comte.jp/07recipe/new\\_recipe00.html](http://www.comte.jp/07recipe/new_recipe00.html)

<http://www.comte.jp/07recipe/recipe13.html>

「コンテ協会 チーズ」でも検索できます

