

bienfait café event !

ビアンフェ・カフェ イベント

Bonjour ! 新緑が太陽に向かってぐんぐん成長し、そよよと吹く風が気持ちよく感じるGWの季節、
ビアンフェ・カフェから国産チーズ特集、第2弾のご案内です！



cheese seminar

チーズセミナー (予約制)

国産チーズ特集 第2弾

まだ知られざる魅惑の九州のチーズ

国産チーズで有名なところと聞くと、どの地域を思い浮かべますか？ きっと、北海道や十勝の名前をあげる人が多いと思います。もちろん、北海道はチーズ工房の数が最も多いですが、最近では日本全国でたくさんの小さな工房が誕生しています。東京に住んでいるとあまりなじみのない西の地域でも切磋琢磨して、こだわりのチーズをつくっている工房があります。今回はその中でも、九州地方にスポットをあてて、4月中旬に訪問する予定の3軒のチーズ工房のホットなお話と工房自慢のチーズを召し上がっていただきます。現地の写真スライドショーを鑑賞しながらたくさんの魅力をご紹介します

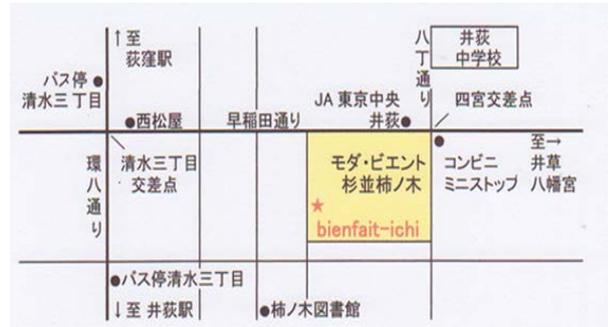


日 時 4月28日(土) 12時~14時
4月29日(日) 12時~14時 ※土日とも内容は同じです。
場 所 杉並区上井草1-4-1 モダ・ビント杉並柿ノ木 マンションB1F
(※ご予約時に、参加者の方に部屋番号と最寄り駅からのアクセスをお伝えします)

料 金 お一人さま 3700円
宮崎 ダイワファーム、熊本 玉名牧場、大分 うらけんチーズ工房 予定
・チーズは6種類以上(アドリブで何が出るかはお楽しみに！)
・季節の食材を使ったお料理一品
・ワイン グラス1杯付き
(他に、赤・白ワインを1杯500円~ご用意いたします)

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



主宰 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/recipe13.html>

「コンテ協会 チーズ」でも検索できます