

特別
講座

知れば知るほど面白い 「チーズの秘密」を探る



チーズって何でしょう?あの味わい深いチーズは、一体どのようにつくられるのでしょうか。

このセミナーでは、多種多様なチーズの製法や産地、種類、食べ方などの基礎的な知識から、「乳酸菌」、「レンネット」など少し専門的な材料の話まで、色々な角度からチーズの世界を

ご紹介します。またゴルゴンゾーラやモッツアレラなど代表的なイタリアのチーズを取り上げ、作り手たちのエピソードを交えながら、その歴史や各地の風土などを解説します。専門家しか知らないような珍しい話や、自宅でチーズを作る方法などもお伝えします。チーズの奥深い世界に触れ、さらに美味しい楽しみ方を発見しませんか。皆さまのご参加をお待ちしております!

【講師】 脇山美伸 (わきやまみのぶ)

【日時】 4月22日(土) 17:00~19:10

【定員】 20名 (最小開講人数 10名)

【対象】 語学レベルに関わらずどなたでもご参加頂けます。

【受講料】 ●1,500円 ('23.4月期受講生) ●2,000円 (一般)

【申込締切】 4月14日(金)

(お問い合わせ・お申し込み先) リンガビーバ・イタリア語教室

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-33-6-203

TEL: 03-3208-5446 FAX: 03-3208-9703

E-mail: linguaviva@ellevu.jp www.linguaviva.info

オンライン授業

