

5/期
延 30
Saturday

チーズプロフェッショナル

畠山加奈子さんのワークショップ

チーズの上手な
保存方法は？

～旬のチーズと食材で～

『いつもの食卓にチーズを』



ナチュラルチーズと
プロセスチーズの違いって？

日時：~~5月30日(土)~~ → 8月29日(土)

講師：畠山 加奈子さん

○開 場 10:45

(C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル

開 始 11:00～ 13:00 終了予定

チーズ教室 「Le Mariage」 主宰)

○定 員 15名

○参加費 3,200円(ランチ付)

○持ち物 筆記用具

～講座内容～

季節ごとに旬の食材があるように、それぞれのチーズにも旬があり、食べ頃を迎えた旬のチーズは本当に味わい深いものです。



今回は、春の食材と今が旬のチーズを使ったお料理をご紹介します、一番おいしいタイミングで召し上がっていただきます。

様々なシーンに合わせた
チーズの選び方や、
チーズの使い方(一種類の
チーズを使って何通りもの
食べ方を楽しめます)
の提案をしています。



13:00からお時間のある方は、院長の歯のお話が聞け、質問もできますよ！

お問い合わせ
お申込みは、
こちらから
お気軽に！

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077

E-mail ● info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶

※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



ホームページ
からどうぞ！



食育クッキングスタジオ

かむかむ
Smile
by Shintani D.C.