

# かむかむ Smile からのお知らせ

8/  
29  
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

～旬のチーズと食材で～

『いつもの食卓にチーズを』



チーズの上手な  
保存方法は？

ナチュラルチーズと  
プロセスチーズの違いって？

日時：8月29日（土）

5月30日に予定されていた  
ワークショップです

- 開場 10:45
- 開始 11:00～ 13:00 終了予定
- 定員 10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、夏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。

講師：畠山 加奈子さん

(C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル  
チーズ教室「Le Mariage」主宰)

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！

※コロナ感染状況により延期または内容が変更になる場合もあります。

LINE 公式アカウント  
はじめました！

QRでの登録は  
コチラから▶▶

友だち追加



ID検索 @945aqytg

こちらからも  
予約お申し込みができます

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.