

# かむかむ Smile からのお知らせ

4/  
8  
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

### 『いつもの食卓にチーズを』 ～チーズと季節の食材で～

コロナで延期になった  
人気のワークショップが  
開催決定！



チーズの豆知識を知るチャンス！おいしいチーズ料理もいただけます

日時：4月8日（土）

- 開場 10:15
- 開始 10:30～ 12:30 終了予定
- 定員 8名程度
- 参加費 4,000円 (ワンプレートランチ付)
- 持ち物 筆記用具

～講座内容～

今回は、春の食材とチーズを使った  
お料理をご紹介します。



チーズの基礎知識、豆知識  
をたっぷり聞くことができます。いろいろなチーズの  
食べ比べもできますよ。

～ Menu ～

- ・春のミネストローネ
- ・小えびのクラフティーエメンタルソース
- ・フルムダンベールのスフレ など

※メニューは変更になる場合もあります

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。



ナチュラルチーズと  
プロセスチーズの違いって？



チーズの上手な  
保存方法は？

情報は こちら ↓



@HATAKANA4110

<https://www.facebook.com/lemariage0411>

LINE 公式アカウント  
はじめました！



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.

〒935-0024 富山県氷見市窪635-4 営業時間 ● 9時から17時(月曜日のみ18時15分) 定休日 ● 木・日・祝日

※消毒と室内の換気等を徹底いたします。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。