

かむかむ Smile からのお知らせ

10/
19
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～

前は
「春」

今回は「秋の食材」に合ったチーズ料理がいただけますよ！

人気のワークショップが
またも開催決定！



日時：10月19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 4,500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、**秋の食材**と**チーズ**を使った
お料理をご紹介します。



チーズの豆知識をたっぷり
聞くことができますよ。
皆さんでいろいろなチーズ
を楽しみましょう。

～ Menu ～

- ・季節の野菜とブッラータ
- ・コンテのフラン
- ～ きのこのソース ～
- ・抹茶チーズ(バスクチーズケーキ)

※ 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
チーズの使い方

(チーズを使って
何通りものお料理や食べ方)
の提案をしています



伸びるチーズと
伸びないチーズの違いって？



情報は はこちら ↓



@HATAKANA4110

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

※写真はイメージです

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.