

チーズって面白い♪

ヴァリエーション豊かなチーズ。白カビや青カビ、ウォッシュやハード系といったタイプの違いに加え、牛や山羊、羊などの獣種の違い、そして熟成の違いなど、複数の座標軸が絡んでいます。この講座では、タイプ別に風味の特徴や製造を学んでいくことで、類推する力を付けていきます。終了するころには食べたことがないチーズでも大体の味わいを想像できるようになる……それが目標です。

毎回2種のワインと6種類のチーズを味わいながら、楽しくステップアップしましょう！ チーズにご興味さえあれば、どなたにでもご参加いただける講座です。チーズプロフェッショナル受験対策講座の準備としても最適です。

- ◆受講期間 全6回修了
- ◆クラス 日曜日 12:00 ~ 14:00
- ◆定員 12名(定員は変更になる場合があります)
- ◆担当講師 清水直美
- ◆登録料 5,000円(税別)
- ◆受講料 一括 36,000円(税別)
※提携ローンによる分割払いも可能です。ご希望の方はお申し出ください。
- ◆振替制度 あり(カテゴリーH)。
※詳しくは72ページ「チーズ・コース振替制度」をご参照ください。

回	日曜日 [昼]	テーマ
1	10/15	ナチュラルチーズとプロセスチーズの違いは？ 代表的フレッシュチーズを比較。
2	11/12	乳種違い、脂肪含有量違いなど、白カビチーズを比較。
3	12/10	加熱で本領発揮の pasta フィラータ。ウォッシュチーズいろいろ。
4	1/28	各種ブルーチーズの比較。羊乳製チーズの味わいを楽しむ。
5	2/11	長期熟成の贈りもの？ 山のチーズの特徴を比較。
6	3/11	食生活に活かしたい！ チーズの豊富な栄養素。

※テーマは変更となることがあります。