



五感で味わい愉しむ チーズ学

～物語を味わう、大人のチーズ講座～

この講座は、チーズを「遠い国の高級食材」ではなく「人が生きる土地の物語」として五感で味わい愉しんでいただく講座です。チーズの全体像を分かりやすく説明し、3～4種類のチーズを味わいながら、それぞれが生まれた風土や物語を五感で感じていきます。まるで旅先で出会った人や風景を思い浮かべるように、チーズを愉しんでください



参加者募集 パレットかしわキャンパス 2026

1月24日(土) フレッシュチーズ

2月28日(土) 熟成チーズ

- ・ 会場：パレット柏
- ・ 時間：12:20～14:20
- ・ 募集：16名
(全2回に参加可能な方)
- ・ 受講料：各回 3000 円
受講料 1000 円 材料費 2000 円
- ・ 講師：河田 安津子
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
チーズ検定講師
レコール・デュ・ヴァン チーズ講師
日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

