



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

申込先↓

パレット柏 HP>イベント または QR コードから
申込フォームにアクセスし、必要事項を入力してお申込みください

1月4日(日)より受付開始

