

大分
県
産
の

ワインとチーズを楽しむ
タベ

11 / 13 (火)

18:00～20:00
(17:30 受付開始)

J:COM ホルトホール大分
キッチンスタジオ

定員 40 名
(応募締切 11 月 4 日)

講師：

古屋 浩二氏 (安心院葡萄酒工房 工房長)
渡辺 真理子氏 (C.P.A 認定チーズプロフェッショナル
チーズオンザテーブルトキハ店 店長)

陶山 明子氏 (別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 准教授)
藤原 秀彦氏 (別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 准教授)

参加費：無料

どなたでも参加頂けます。

講演内容の詳細は別府大学の HP をご覧ください。

但し、未成年と運転者はワインの試飲ができません。

年齢確認のため、学生は学生証を持参してください。

申し込み： wine.cheese2018@gmail.com

応募者多数の場合は、飲食業、販売業の方を優先する場合がございます。

お問い合わせ先：別府大学食物栄養科学部発酵食品学科
0977-66-9630 (担当者：塩屋 幸樹)