

別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科
第4回チーズ講習会



ワイン、コーヒーと味わう
チーズの魅力

世界的にポピュラーな発酵食品であるチーズ、その種類は1000以上にのぼります。発酵食品学科では、このたびチーズプロフェッショナル協会、安心院葡萄酒工房より講師を招聘し、チーズとワインにまつわるエピソードをお聞きしながら、バラエティ豊かな味をお楽しみいただける講習会を開催いたします。

また、未成年や車を運転される方、お酒が飲めない方でもお楽しみいただけるようチーズに合うコーヒーの紹介も行い、ご提供いたします。

皆様のお越しをお待ちしております。

日時 : 2019年3月2日 (土) 15:00~17:00

会場 : 別府大学36号館 キッチン36 (大学桜ヶ丘門入ってすぐ)

講師 : C.P.A 認定チーズプロフェッショナル 渡辺真理子氏
安心院葡萄酒工房 工房長 古屋浩二氏

参加費 : 無料 どなたでも参加できます。
(未成年と運転者はワインの試飲ができません。)

申込み : 住所、氏名、電話番号 (メールアドレス) を下記のいずれか
にご連絡ください。先着40名。締め切りは3月1日 (金) です。
駐車場は大学グラウンドをご使用ください。

申込み先 : 別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科

TEL : 0977-66-9630 FAX : 0977-66-9631

メール : hakkou@nm.beppu-u.ac.jp