

参加費無料
どなたでも
参加できます

学んで味わおう！

チーズの世界



今年のテーマは**フランス産チーズ**！
各地方の白カビタイプやウォッシュ
タイプなど、普段なかなか食べられな
いチーズがずらりと勢ぞろい！

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！
発酵食品学科では、チーズプロフェッショナル協会より講師を招聘し、チーズ
にまつわるエピソードをお聞きしながら、バラエティ豊かなチーズを試食いただ
ける講習会を開催いたします。皆様のお越しをお待ちしております。

日時 : 2025年11月8日(土) 15:00~16:15

**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)
※駐車場あり**

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

人数 : 30名。申込者多数の場合は抽選となります。

お申込み方法

URL または2次元コードからお申し込みください。

右の **URL** でお申込み <https://forms.gle/RByY5QFqfebokzjt5>

右の**2次元コード**を読み込んでお申込み

申込み締切:2025年11月4日

主催:別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科

担当:陶山 お問い合わせTEL:0977-66-9630

