

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オッシュ  
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。

## お申し込み方法

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**を読み込んでお申し込み

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

