別府大学　食物栄養科学部　発酵食品学科
食品科学のすゝめ　第9回チーズ講習会

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○○**産チーズ！**
一つの国をテーマにして
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！
どの国になるかは、当日のお楽しみ！

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：2026年**11**月**28**日(土)**14:00**~15:15
会場：別府大学36号館キッチン36（大学桜ケ丘門入ってすぐ）
※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/utCH3WJ8JCsLfvJe9
右の**2次元コード**を読み込んでお申し込み

申込み締切：2026年11月20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Email：aksuyama@nm.beppu-u.ac.jp