



写真提供：コンテチーズ生産者協会
www.comte.jp

リビングカルチャー倶楽部 大阪教室

基礎から楽しむチーズ講座

初めてチーズを学ぶ方にもわかりやすく、チーズに関する全般的な知識をお伝えします。チーズと相性の良いワインや、チーズを使った料理なども学べる講座です。

チーズをおいしく使い切る方法や、チーズショップやレストランでのチーズ選びなど、日常で生かせる実用的な知識が身につきます。

今期はフランスを代表するチーズ、コンテ Comté を 6 回に渡って、多方面から学びます。コンテの故郷ジュラのワイン(日本では珍しいものです)とのマリアージュもお楽しみください。

受講料：2,000 円×6 回＝12,000 円

材料費：2,000 円×6 回＝12,000 円

(初回到講師にお支払いください)

講師：久世雅代(くぜまさよ)

シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ

(フランスチーズ鑑評騎士)

チーズプロフェッショナル、

ワインエキスパート、管理栄養士



スケジュール 第 2・4 金曜 (14:50～16:30) 全 6 回 (途中回からの受講も可能)

今期はフランスを代表するチーズ「コンテ Comté」に焦点を当て、コンテを使ったチーズ料理と、フランス各地のチーズとワインを紹介します。

(チーズの入荷状況によって変更する場合があります)

①	8/26	コンテができるまで	コンテが、フランシュ＝コンテ地方の自然と人々によっていかに作られるかを学びます
②	9/9	コンテの味わいと楽しみ方	コンテの特徴を知り、上手な使い分けのポイントを学びます。生産時期、環境、熟成期間による差など。
③	10/14	MOF 熟成士のコンテ	コンテの熟成と、熟成士の仕事について。MOF 熟成士のコンテはどう違う？
④	10/28	フランシュ＝コンテのチーズの仲間たち	コンテとモルビエとモンドールの関係は？地元のワインとともに味わう温かいメニューをどうぞ。
⑤	11/11	「チーズの日」スペシャル	11月11日は、日本全国で「チーズの日」のイベントが開催されています。チーズ料理で「コンテ祭り！」
⑥	11/25	コンテのフォンデュ	コンテを、ジュラ山地の素朴なブルーチーズとともに、フォンデュにします。

お申込み・お問合せ

リビングカルチャー倶楽部

大阪駅前第 4 ビル教室

大阪市北区梅田 1-11-4

大阪駅前第 4 ビル 19F

電話 06 (6343) 8490

受付時間 10:00～17:00 日・祝日休

