

bienfait café event !

ピアンフェ・カフェ イベント

Comté Café 開催します！

コンテ・カフェ



みなさま、Bonjour !

日に日に秋めいてまいりました。元気に秋を楽しんでいますか？

10月のピアンフェ・カフェでは、フランス人が大～好きなチーズ「Comté (コンテ)」づくしの限定カフェを開催いたします！

Comtéはフランスを代表するチーズで、消費量・生産量ともにトップ人気のハードチーズです。ほくほくの甘い栗やナッツを思わせる、ミルクの旨みを感じる味わいは、誰もがおいしいと感じます。

今回はMOF (フランス国家最優秀職人) チーズ熟成士であり、リヨンの4代目チーズ商のクリスティアン・ジャニエ氏の熟成コンテと、同郷のジュラ県のフロマージュ・プラトーをメインに、チーズ料理などをご用意いたします。ぜひぜひお誘いあわせの上、遊びにいらしてください！

日 時 10月14日(金) 14時～19時
10月15日(土) 12時～19時
10月16日(日) 12時～18時

場 所 杉並区上井草1-4-1 モダ・ビント杉並柿ノ木 マンションB1F

メニュー MOFクリスティアン・ジャニエ氏熟成フロマージュ・プラトー ¥1,000
コンテチーズ料理など3種 各¥600円～、ワイン各¥500～
(※コンテグッズの当るくじ引きあり！ ポールペン、エプロン、カッティングボードなど)

お問合せ tel : **03-5382-5098** (尾崎)

mail : **bienfait@ga2.so-net.ne.jp**

★ピアンフェ・カフェを初めて知られた方へ

このイベントにご興味を持たれ、コンテ・カフェにぜひ行ってみたいと思われましたら、お電話 or メールにてご連絡くださいませ。コンテ・カフェの開催場所や行き方などをお伝えいたします。お気軽にお問い合わせください！

主宰 bienfait cafe 店主 尾崎裕子 (杉並区上井草在住 チーズプロフェッショナル&調理師)

大阪のチーズ専門店、販売、仕入れ、チーズ&ワインのサービス、チーズセミナーやイベントの企画・講師などの経験を積む。現在、チーズコーディネーターとして、チーズを使ったケータリング、チーズ料理レシピの考案、自宅サロンでチーズセミナーなど活動中。

◆チーズ料理レシピはこちらをチェック ↓ 「コンテ協会 チーズ」でも検索できます

http://www.comte.jp/07recipe/new_recipe00.html

<http://www.comte.jp/07recipe/recipe13.html>

