

奥深いチーズの魅力

ミルク文化から始まるチーズの歴史。中近東から西へ東へ6000年
製法や原料の違いで、多種多様なチーズが誕生してきました。

日本のチーズの消費量は右肩上がりを続けています。

手に入るチーズの種類も増え、売り場には世界各国から届いたチーズが並びます。

スマホで検索すれば簡単に情報が得られる時代になりました。

気軽に食べるカジュアルなチーズ、ワインと合わせるとおいしさが倍増するチーズ。

その世界は深く興味が尽きません。

新たな魅力を知って、もっと身近にチーズを楽しみましょう。

チーズの
プチ試食あり

【講師】本間 るみ子 氏 (NPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長)

2024年2月4日(日) 午後1時30分～3時30分

- 会場 武蔵野プレイス 4階フォーラム
- 対象 高校生以上
- 定員 40名 (定員を超えた場合は市内在住・在勤・在学を優先して抽選)
- 託児 定員3名 (1歳～未就学児) 託児料 1,770円/人
- 参加費 1,000円 (プチ試食あり)
- 申込方法 ※次のいずれかの方法でお申し込みください。※要事前申込

- ①インターネット申込: 「武蔵野市文化・スポーツ・生涯学習ネット」よりお申込みください。
- ②窓口申込: 武蔵野プレイス3階生涯学習窓口へお越しください。

申込締切: 2024年1月11日(木)



講座の詳細はコチラ

【講師プロフィール】 本間 るみ子 氏

新潟県佐渡出身。

(NPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長)

1977年チーズ輸入会社チエスコ入社をきっかけにチーズとのつきあいが始まり、1986年3月株式会社フェルミ工を設立。フランスやイタリアをはじめ、各国のチーズを発掘し、日本に紹介している。講演活動やチーズスクールの講師を務めるほか、執筆活動も熱心に行っている。

1999年フランスより農事功労章、2014年国家功労章シュヴァリエ章を受章。

主な著作「イタリアチーズの故郷を訪ねて」「フランス伝統国のチーズな人々—フランスとチーズの交流30年」「もっとわかるイタリア3大チーズ」(旭屋出版)ほか多数。

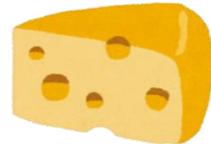


【応募方法】

次のいずれかの方法でお申し込み下さい。

◆ インターネット申込：「武藏野市文化・スポーツ・生涯学習ネット」より
お申込みください。

- 備考欄に、在勤・在学の方は「勤務先・学校名」を入力してください。
- 託児希望は「お子様の名前（フリガナ）・性別・生年月日」を入力してください。
- （インターネットからお申込みの場合）抽選結果の送付はありません。
各自「申込サイト」で確認してください。



◆窓口申込：武藏野プレイス3階生涯学習窓口へお越しください。

↑
講座の申込はコチラ

申込締切：2024年1月11日（木）

※定員に満たない場合は、締切後でも参加可能な場合があります。お問い合わせください。

結果公開期間：2024年1月22日（月）～2月4日（日）

□講座の当落結果については

- ①インターネット申込の方は、ネットよりご確認ください。
- ②窓口申込の方は、郵送にてご連絡します。

個人情報の取り扱いについて：

お申込時にいただいた個人情報は「武藏野市文化・スポーツ・生涯学習ネット」を運営する武藏野文化生涯学習事業団が管理運営する施設の予約及び教室の実施・運営に必要な範囲内で使用いたします。
それ以外の目的で使用することはありません。