

秩父やまなみチーズ工房の

チーズ作り体験講座

自然豊かな秩父産の朝どれ牛乳から作る チーズ工房の店主 高沢徹さんを講師に迎え、モッツァレラチーズを作ります。体験後はチーズと共にワインも楽しめる美味しい講座です。



秩父の自然や
人が作り出す
恵みを生かした
ナチュラルチーズを
作っています。



東京都出身の高沢さんは53歳で早期退職し、チーズ工房で修業。ため北海道の実家近くの秩父市その後奥様の実家近くの秩父市に移住し、昨年チーズ工房をオープンしました。
◆5月放送のテレビ朝日「人生の楽園」で紹介され、ますます大人気に！



* 秩父市は豊島区の姉妹都市です

2019年9月14日[土]

■時間：1回目/11:00~13:00
2回目/15:00~17:00

■定員：各回15名

■対象：20歳以上 ■参加費：1,500円

■会場：IKE・Bizとしま産業振興プラザ
5階 料理実習室

講座内容

1. チーズ作りのお話し

高沢さんよりチーズ作りについてのあれこれをお話しいたします。

2. モッツァレラ

チーズ作り体験

作ったチーズはお持ち帰りいただきます。



3. ワインと共にチーズの試食

高沢さんの作ったチーズをワインと共に味わいます。



[受付開始]8月1日(木) 窓口・電話にて (受付時間10:00~20:00)

■窓口：IKE・Biz としま産業振興プラザ 1階 事務室
(豊島区西池袋2-37-4)

池袋駅西口より徒歩約10分、南口より約7分

■電話：03-3980-3131

[主催] IKE・Biz 指定管理者 としまのちから



<https://www.toshima-plaza.jp/>

