

チーズから学ぶ

発酵食品の可能性

今回のセミナーは、講師に日本におけるチーズの第一人者である、本間るみ子氏をお迎えして、発酵食品であるチーズについて学びながら、横手市の特産品であり、発酵食品でもあるいぶりがっこ、味噌、日本酒に合うチーズの紹介と食べ方等についてご教示いただきます。

また、参加者の皆様と、チーズを試食しながら、横手市の特産である発酵食品の可能性について意見交換を行います。

本間るみ子 (ほんま・るみこ)

新潟県佐渡に生まれ、1977年チーズ輸入会社チェスコ入社をきっかけにチーズとの付き合いが始まり、1986年3月株式会社フェルミエを設立する。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。近年、めざましい発展を遂げている日本のチーズを世界に発信。フランスで開催されるチーズのコンテストの審査員として参加するなど、欧州でも活躍。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。チーズが日本人の生活にもっと取り入れられるように情熱的に仕事を続けるチーズの第一人者である。

参加費無料

先着

50名様

開催
日時

2019年3月18日 [月]

午後16時～午後18時 (受付15時30分より)

場所

横手プラザホテル (横手市駅前町7-1)

[お問い合わせ・お申込み先] 横手市商工観光部 横手の魅力営業課
電話 :0182-32-2117

主催：横手市 (商工観光部 横手の魅力営業課 農林部 農業ブランド創造課)

「チーズから学ぶ発酵食品の可能性」 / タイムスケジュール

時間	内容
15:30～	受付開始
16:00～16:45	基礎講演 第1部 チーズの歴史とロマン
16:45～17:05	発酵のまち横手 よこて発酵文化研究所
17:05～18:00	基礎講演 第2部 横手産品とチーズの夕べ ～試食をしながら～

申込書

送信先：横手市商工観光部 横手の魅力営業課 FAX：0182-36-0088

3月7日（木）までに 申込書に記入の上、FAXにて報告をお願いします。

事業者名	
氏名	
住所	〒
連絡先	

※ご記入いただいた個人情報は、本事業以外の用途には使用しません。