



# 「信州—山のチーズ」

## その魅力と未来を語る

作り手の想い、風土、人が紡ぎ生まれるチーズを囲んで

**12:00-13:00** (チーズプラトー作り、チーズクッキングともに)

信州—山のチーズを楽しむワークショップ

### 簡単 チーズプラトー作り

講師 | 大和田百合香さん

参加費 | 4,000円

定員 | 6名

持ち物 | エプロン、手拭きタオル、

作品持ち帰り用保冷バッグ

### 簡単 チーズクッキング

講師 | 霜田早苗さん

参加費 | 4,000円

定員 | 10名

持ち物 | エプロン、筆記用具

体験  
する

ワークショップの講師は都合により変更になる場合がございます。

**13:30-16:00** (LO15:30)

### チーズカフェ 30席

長野県産チーズの盛り合わせや チーズを使ったスイーツ、コーヒー、ハーブティー、長野ワイン、シードルをご用意しております。もしかしたら生産者とお喋りできるチャンスもあるチーズカフェです。

**16:30-18:30**

長野県チーズ生産者によるセミナー & デスカッション

### 「信州—山のチーズ」その魅力と未来を語る

作り手の想い、風土、人が紡ぎ生まれるチーズを囲んで

生産者 | アトリエ・ド・フロマージュ

開田高原チーズ工房、ボスケソチーズラボ

参加費 | 4,320円 (チーズと長野ワインのテイスティング付)

定員 | 30名 着席

生産者  
セミナー



### 1階店舗にて各種長野県産チーズ販売

アトリエ・ド・フロマージュ / 開田高原チーズ工房

清水牧場 / ボスケソチーズラボ / 長門牧場

都合により入荷しない場合もございます。ご了承ください。



買う

【ワークショップ】のお申し込み [www.ginza-nagano.jp](http://www.ginza-nagano.jp)

「銀座NAGANO」ウェブサイト イベント情報から  
詳細情報は3月1日より掲載。お申込みは3月15日より開始。

【セミナー】のお申し込み [www.cheese-professional.com](http://www.cheese-professional.com)

「チーズプロフェッショナル協会」ウェブサイト セミナー・イベントから

ともに先着順。定員になり次第切ります。WS、セミナーの参加費は税込です。

2018. **4月14日** **土** 営業時間 10:30-20:00

12:00-13:00 ワークショップ、13:30-16:00 (LO15:30) チーズカフェ、16:30-18:30 セミナー

**銀座NAGANO 2階 イベントスペース** [www.ginza-nagano.jp](http://www.ginza-nagano.jp)

東京都中央区銀座5-6-5 NOCO2F 東京メトロ「銀座駅」A1・B5出口から徒歩1分 / JR「有楽町駅」から徒歩7分 ☎03-6274-6015 (代表)