

トーヨーキッチンスタイル フロマージュ講座

｜プロに学ぶ フロマージュを極め味わう 夏編｜



フロマージュをもっとフカボリしたい皆さまへ！

チーズショップ老舗「プティプレリ」加古美由紀氏による、
価値あるフロマージュ、そして、マリアージュのレッスンです。

フロマージュは、おススメのレアものを。

マリアージュには、この時期にピッタリな美味しいワイン、
東山動植物園近くの行列店「ブーランジェリー・レキップ・ド・コガネイ」のパン。
他にも、チーズを素敵にする仲間たちをご紹介します。
この夏、新感覚のフロマージュの世界をお楽しみください。

話題の人気店
「ブーランジェリー・レキップ・ド・コガネイ」
のパンとのマリアージュを
お楽しみください。

｜日時｜6月28日[水]

｜定員｜午前11時～15名様 午後15時～15名様

｜参加費｜¥9,900 税込

｜講演時間｜約90分

｜講演内容｜

- ① 本日のチーズの解説
- ② マリアージュとは？ポイントなど
- ③ 本日のワインとパンの解説
- ④ チーズに添える食材の解説
- ⑤ チーズ選びのコツ、保存の仕方など
- ⑥ 質疑応答など

*フロマージュ(チーズ)5種。
フランスの熟成士が手がけるチーズや、生産者の
こだわりを感じるイタリアのチーズ、そして、海外
でも評価が高い日本のチーズなど。

*チーズに添える季節の食材。

*ワイン2種
夏に爽やかなスパークリングワインと
自然派の白ワイン

*パン 2～3種類
以上を予定



講師 加古美由紀氏 (チーズショッププティプレリ)

NPO法人チーズプロフェッショナル協会常務理事
チーズと出会い、もっと知りたい、人に伝えたいと思うようになり、チーズ
ショップでの販売に始まり、セミナーやイベントを開催してきました。現在は、
料理やワイン、お酒、お茶、和菓子、香りと興味が広がり、更にチーズの魅力を感じています。

*オフィシエ・デュ・タスト・フロマージュ
*ギャルド・エ・ジュレ
*ソムリエ *日本菓子専門学校非常勤講師
名古屋主催「ランス シャンパーニュとチーズのマリアージュ」
JTB主催「日本酒とチーズ」他多数 講師。「チーズの日in NAGOYA」
「日本茶とチーズの会」多数催事も開催。



MC 水谷陽子氏 (有限会社アイシープラス 代表取締役)

多様な価値観のニーズに合ったライフスタイル提案、暮らしを楽しむコツなど、
生活者目線を忘れず、様々な活動をしています。

*消費生活アドバイザー
*インテリアコーディネーター
*野菜ソムリエプロ *コムラドオブチーズ
NHK名古屋「さらさらサラダ」「東海ドまんなか」他多数TV出演。

｜お問い合わせ｜(株)トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム

担当：森前 052-709-1040 [水曜定休]
メール：nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

｜ご予約｜ご予約は、QRコードからお申し込みください。



マリアージュする「パン」
ブーランジェリー レキップ ドコガネイ

シェフの小金井利嗣氏は、伊勢丹プチモンド、タイコバン・ロブションを経て、
ブーランジェリーフルディガラにて統括シェフ、その後、クラブハリエジュプリ
ルタンにて統括シェフを務め、2016年名古屋市千種に「ブーランジェリー
レキップ ドコガネイ」オープン。
CBCテレビ「花咲かタイムズ」など多数TV出演「KELLY」「大人の名古屋」他
多数掲載。

「住む」をエンターテインメント

TOYO KITCHEN STYLE®