

トヨーキッキンスタイル 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カボリしたい皆さんへ！

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いたします。
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。



| 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・タスク・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

名古屋市主催「ラントシャンバニユ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」他多数催事も開催。



MC 水谷陽子氏 (有限会社アイシーブラス 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」など他多数TV出演。

| お問い合わせ | (株)トヨーキッキンスタイル 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@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。

「住む」をエンターテインメント

 **TOYO KITCHEN STYLE**



マリアージュする「パン」
ブランジェリー レキップ ド コガネイ

シェフの小金井利嗣氏は、伊勢丹ブチモンド、タイユパン・ロブションを経て、
ブランジェリーブルディガラにて統括シェフ、その後、クラブハリエジュブリ
ルタンにて統括シェフを務め、2016年名古屋市千種に「ブランジェリー
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。