

# 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 秋編』  
～秋の訪れを 贅沢に楽しむ～



話題の人気パン屋

「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！

## 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  
秋の訪れを心ゆくまで楽しむ、贅沢なフロマージュのレッスンです。  
実りの季節、芳醇で価値あるフロマージュを味わいながら、  
チーズに寄り添う美味しいワインや食材もご紹介！  
パンはお馴染み東山公園の行列店「ブーランジェリー・レキップ・ド・コガネイ」。  
彩艶やかな秋に「フロマージュの世界」極めてみませんか？

2023年  
10月12日(木)

時刻 | 一部：午前11時  
二部：午後15時

### 開催場所

トーヨーキッチンスタイル名古屋  
(名古屋市中東区一社2-21)

参加費 | 9,900円(税込)

講演時間 | 各回約90分



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

\* 日本菓子専門学校非常勤講師

\* 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



MC 水谷 陽子氏

(有限会社アイシープラス 代表取締役)

\* 消費生活アドバイザー

\* 野菜ソムリエプロ

\* コムラドオブチーズ

## Program

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
  - チーズに合わせた旬の添え食材
  - ワイン 2種  
赤・白ワイン
  - パン 3種



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  
ユパン・ロブションを経て、ブーランジェリーブル  
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。

### お問合せ

(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

QRコードからお申し込みください。

\* 申し込み受付後振込先をお知らせ致します。  
事前の振込をお願い致します。



「住む」をエンターテインメント

TOYO KITCHEN STYLE