



INCONTRI A TEMA

テーマ別に学ぶ イタリアの食品・食文化



FORMAGGI ITALIANI

冬に美味しいチーズたち

～イタリアチーズで味わう春夏秋冬～



EATALYが取扱う様々なイタリアチーズの中から、冬にぴったりなチーズを紹介します。そのまま食べるだけでなく、ワインやジャムとの合わせ方、ひと手間加えた簡単なお料理など、チーズの魅力をたっぷりご紹介いたします。

講座コード:TM003

日時:2009年2月18日(水)

19:00～20:30

場所:EATALY代官山1Fエノテカ

費用:¥5,000

講師:寺山 恵子氏



【内容】

イタリアチーズの魅力、チーズ造りのお話などを交えながら、各チーズの特徴、チーズ料理のレシピの説明などを行います。

- ・アペリティフ3種
- ・チーズを使った簡単な料理1品
- ・チーズで頂くデザート1品

上記のメニューをグラスワイン、パン、ジャムなどと共にお召し上がりいただけます。

【当日紹介予定のチーズ】

フォンティーナDOP、
ゴルゴンゾーラ2種類(ドルチェ・ピッカント)、
パルミジジャーノ・レッジャーノ、
マッカーニュなど

*内容は変更になる場合がございます。

【プロフィール】

1985年渡仏、チーズの魅力のとりこになる。1989年に帰国後は、北海道の酪農家でチーズ造りの研修を開始。2000年再び渡仏。2001年よりパリでチーズ・料理教室を開催しながらフランス各地のチーズ工房を巡る。2004年、拠点を北イタリアのピエモンテに移し、ミラノでチーズ教室をしながらブラのチーズ商 Giolito氏の下で研修する。その後2005年よりオートサヴォアのヴォージュ山塊でヤギと暮らしチーズを作る。日本では2002年から、札幌・東サロンを定期的に開催。EATALY代官山店ではオープン時から、EATALY TORINO本店のチーズ部門責任者 Giolito氏の指導の下、チーズコーナー責任者として腕をふるい現在にいたる。



- お申し込みは、店内設置の指定用紙をご利用ください。
(店内入口側モニター下にあります。下記のウェブサイト「イベント申込み」からもダウンロードできます)
- お問い合わせは、Guido per Eataly (Tel.03-5784-2739)、e-mail (school@eataly.co.jp) にて
www.eataly.co.jp