

大人気のチーズ講師「齋藤富士子」先生を迎えて
「若草の風薫るチーズたちとボルドーワイン」

今回はNHKカルチャースクールや雑誌にも取り上げられている人気チーズ講師齋藤富士子先生にお越しいただきまして、フランスで著名なチーズ熟成士 M.O.F.エルヴェ・モンス氏が手掛けたこの時期にふさわしい若草の風薫るヤギのチーズを中心に、美食家のチーズ、幻のブルーチーズなどと、ボルドー専門株式会社アストル輸入のボルドーワインとのマリアージュを楽しみたいと思います。

限定15名様と少人数の会になりますのでお早目のお申込みをお待ちしております。

日時：2017年5月30日（火）19時～21時

定員：限定15名ほど（定員に達した場合は締め切らせていただきます）

会費：4,000円（税込み）

ご提供予定チーズ

若草の風薫るヤギのチーズを中心に、美食家のチーズ、幻のブルーチーズなど

ご提供予定ワイン

スパークリングワイン、タイプの違う白3種、熟成の違う赤2種



齋藤富士子先生 プロフィール

CPA 公認チーズプロフェッショナル、チーズ検定講師。日本ソムリエ協会 JSA 認定ワインアドバイザー。パリ Centre du Fofmation des Produits Laitiers（乳製品研修センター）にてディプロマ取得。フランス、ロアンヌにあるチーズ熟成士 MOF エルヴェ・モンス氏のもとで研修、ディプロマ取得。フランス、リヨンのチーズ販売サービス MOF エティエンヌ・ボワシー氏のもとでチーズサービス全般、販売について研修。NHKカルチャースクール講師。過去にはチーズ専門店の店長も務め、常に楽しくわかりやすいチーズライフの提案を行っています。

参加お申込みは事務所内 担当丸山へ、または下記メールアドレスから

love-bordeaux@sa-astre.com（今後お知らせをメールでご希望の方もご連絡くださいませ）

お名前	電話番号	メールアドレス

*セラーの中には16℃に設定されており、寒いですので、上着のご持参をおすすめいたします。