

ACCUE
Kitchen Studio école

Dremia seminar Life

🌸 インスタ映えする、初春チーズプレート講座 🌸

楽しいチーズプレートは、食卓を華やかにし、おもてなしをぐんとアップします。

季節に合わせたインスタ映えするチーズのカット方法、家庭での楽しみ方、おしゃれな盛り付け方をご紹介します。チーズの知識や取り扱い方などもご説明します。実際にチーズをカットして盛り付け、香り高い飲み物と共に、テイastingします♪

Details
詳細

日 時	2020年1月12日(日)
受付時間	11:00~14:00
定 員	12名
費 用	3,800円(チーズ・副食材・容器付)
メニュー	チーズ3種程 サラダ 相性の良いパン お茶
備 考	エプロン、ハンドタオル、 容器の持帰袋 をご持参ください

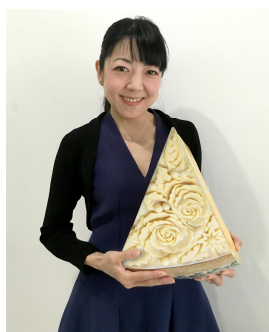


How to apply
お申込方法

Tel	090-3402-9867
Mail	snow@wakonn.com
URL	http://www.wakonn.jp/



Profile



食環境コーディネーター チーズプロフェッショナル

早川 由紀 (はやかわ ゆき)先生

石川県金沢市生まれ。

Web デザイナーとしてシリコンバレーを訪れた際、ナパヴァレーで出会ったワインに一目惚れ。食環境コーディネーターとして活動を始める。ワイン、日本酒、チーズを取り入れたテーブルコーディネートを展開。

チーズカーヴィング優勝。世界最優秀フロマージュ大会ファイナリスト。テーブルコーディネートコンテストでベスト・オブ・コーディネート賞受賞