



# Insta 映える チーズ・アフタヌーンティ Lesson

人気急上昇のチーズ。美容と健康に良いといわれる食品の一つで、ほぼ完全栄養食品と言われます。

足りないのはビタミンC。そこで、チーズにフルーツやベジタブルを追加すれば、パーフェクトです！

コミュニケーションの話題としても欠かせない、チーズ。

チーズを知り、美しい盛り付けで、チーズが主役のアフタヌーンティを楽しみましょう。

開催日

## 2023.12.7(木) 11:30～14:00

受付開始時間 11:15～

### レッスン内容

チーズの産地や種類、飲み物との相性、家庭での楽しみ方、上手にできるチーズ、フルーツ、ベジタブルのカット方法、おしゃれなアレンジ方法をご紹介します。実際に食材をカット、アフタヌーンティと共にセッティングをし、素敵なお写真を撮りましょう。チーズのアフタヌーン活動で、美しく健やかなひとときを過ごしましょう。本場のアフタヌーンティについてマナーや歴史についてもお学びいただけます。



### レッスンの流れ

チーズと食材のプレゼンテーション → 座学(チーズやアフタヌーンティについて) → 実践(チーズ、フルーツ、ベジタブルのカットとアレンジ) → 試食・質疑応答 → お片付け(ご自身の責任のもと、チーズはお持ち帰りいただけます)

- 定員 ● 9名
- 参加費 ● ￥3,800
- 持ち物 ● エプロン、タオル、カメラ(カメラ機能付き携帯)  
保冷剤・容器・保冷バッグ  
(ご自身の責任のもとお持ち帰りいただけます)
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

### お申込み方法

講座の申し込みご希望は、  
下記メールにて →  
[snow@wakonn.com](mailto:snow@wakonn.com)



### profile



講師名  
**早川 由紀** (はやかわ ゆき) 先生  
暮らしの中に和魂洋才 WAKONN

金沢市出身。いしかわ観光大使として、国内外で、日本の伝統や文化、四季を通じたおもてなしやしつらいを伝える活動や作品展を開催。仕事でシリコンバレーに出張した際、訪れたナババレーでワインに魅了され、ワインや日本酒、チーズやテーブルコーディネートを学び、食環境コーディネーターに。チーズの普及と、チーズを食卓に定着させ、日本に独自のチーズ文化を創る活動を展開。