

インスタ映えする チーズプラトール講座(チーズとパンのペアリング編)

様々な種類のチーズを美しくカットして盛り付けると、華やかで、会話が弾む素敵なおもてなしができます。チーズのカット方法や、フルーツやパンなどの添え物を工夫することで、より一層演出を楽しめます。インスタ映えするチーズとパンの盛り付け方をお伝えします。

美容と健康にオススメのチーズの知識や、取り扱い方、チーズを美味しく食べるためのパン選びのポイントを学びながら、ワンランクアップのチーズアレンジメント技術を身に付けてみませんか。日々の食卓をさらに華やかにするのにも、役立ちます♪

開催日

2025.6.12(木) 11:30～13:30

受付開始時間 11:15～

レッスン内容

チーズの種類やカット方法、盛り付け方、取り扱い方を身に付けます。アレンジメントに欠かせないフルーツ選びと、一工夫で華やかになるカッティングのコツをお伝えします。さらに、チーズを美味しく食べるためのパン選びについてポイントをお伝えします。同じチーズでもスライスしたり、キューブ状にカットしたり、すりおろしたりと、切り方が違うと味わいが変わります。同様、パン種類や切り方、チーズとの合わせ方によっても、楽しみ方が変わります。チーズカット専用のナイフを使って盛り付ければ、チーズがさらに輝き美味しくなります。食卓をさらに華やかに、おもてなし力アップの方法を身に付けて頂きます。



レッスンの流れ

座学 (チーズの基礎知識・旬と相性の良い食材・旬のチーズ3種紹介) → カットする専用道具の使い方練習 → 実践 (チーズ、フルーツのカッティングとアレンジ) → 盛り付け・撮影タイム → お片付け (ご自身の責任の範囲でお持ち帰りください)

- 定員 ● 7名
- 参加費 ● ￥5,800
- 支払方法 ● 現金(現地払い)
- 持ち物 ● エプロン、お手拭き
お持ち帰り用の容器とクーラーバッグと氷嚢
- 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



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、チーズやテールブルーチーズを学び、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。