



乳酸菌、凝乳酵素の添加 ~ チーズ製造 まで!

# ナチュラルチーズづくり

## 体験教室

令和5年

1月12日(木)

フレッシュタイプ

1月30日(月)

モッツアレラ 他

13:00~15:50

終了時刻多少の変動あり

場 所 IFC大学校

参加費 **3,000円**

(材料費、お持ち帰りチーズ込み)

定 員 **4名** (先着順)

ご持参ください

エプロン、三角巾、筆記用具

実習品持ち帰り用容器

申し込み、問い合わせ

hakkou2019@icloud.com

メール 氏名、連絡先、参加希望日

IFC大学校 発酵醸造科

TEL028-662-7166 宇都宮市平出町3580-3

IFC大学校 発酵醸造科 実習風景動画



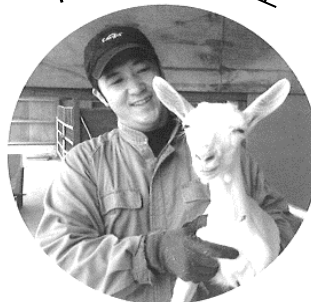
フレッシュタイプ



モッツアレラ

### 講師紹介

高橋 雄幸 先生



World Cheese Awards2019

熟成チーズ

「りんどう」にて

ブロンズ賞を受賞等

是本 健介 先生



Japan Cheese Awards 2022

非加熱圧搾部門で

金賞、最優秀部門

賞を受賞等

以下について、予めご了承いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

- 新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、イベントの開催を中止させていただく場合があります。
- 発熱などの症状がある方は来場をご遠慮ください。
- 牛乳、乳製品にアレルギーのある方はご遠慮ください。