

MY GELLAR NO.4 主催

2023 SPRING

チーズ講座

チーズをテイastingしながら、ワインとの組み合わせはもちろん、
多種多様なチーズの魅力を味わえる講座をご用意しています。
チーズの基本から学べる「い・ろ・は」、
チーズの比較により新しい発見を得る「く・ら・べ・る」の2種を設定。
どちらも初めて学ぶ方から知識のある方まで楽しんでいただけます。

- 初心者の方も大歓迎です!
- 1回完結! 興味のある回だけご参加いただけます
- 毎回テイastingセット付き チーズ(5~6種類)とワイン(2種類)

※お酒の飲めない方には、ノンアルコールドリンクをご用意します。

#01 基礎編

い・ろ・は

チーズを基本から学ぶことができます。

#02 応用編

く・ら・べ・る

チーズを食べ比べながら、チーズの奥深さに触れます。

#03 実践編

ショップセレクトのワインを持ち込んで、
近隣のレストランでクラス会を実施します。



担当講師
清水直美

ワインショップ「サロン・ド・エヌ」経営。20代からチーズに興味を持ち、輸入・国産問わず進化するさまを追っています。ワインスクールでの講師経験を活かし、サロン・ド・エヌでCPA受験対策講座ほか、月に1度の生産者・流通関係者との勉強会、愛好家の皆さんとのチーズ会は2013年以来継続しています。チーズプロフェッショナル。フランス鑑評騎士、ギルド・コンパニオン・サンテュギュゾン、ジャパン・チーズ・アワード専属審査員。

申し込み方法

Webサイトからお申し込みいただけます。
<https://www.mycellar4.jp/view/category/workshop>
※お申し込みには、会員登録が必要となります。

お問い合わせ先: 080-6983-8480

キャンセルポリシー

お申し込み確定後のキャンセルは、原則としてお受けいたしかねます。
ただし、代理の方に講座を受講いただくことは可能です。



わかると
かわる、
チーズの美味しさ。

MY GELLAR
S S S
E M S M



い・ろ・は

基礎編

金額
各回 8,800円(税込)

時間
14:00~15:30
(全日程)

定員 8名

第1回
5/13(土)

「フレッシュタイプ」と「表皮の白いソフトタイプ」

「フレッシュタイプ」としてもさまざまなタイプがあり、それぞれにキラリと光る特性があります。同様に、「表皮の白いソフトタイプ」と聞くとカマンベールが思い浮かびますが、実際のところそれだけではありません。製法とそれぞれのチーズの特徴を紐づけることで、数多あるチーズを少しずつ整理でき、チーズ選びが徐々に楽しくなっていきます。

第2回
6/10(土)

「パスタフィラータタイプ」と「世界3大ブルー」

どんなチーズでも加熱すれば伸びるという訳ではありません。グリーンと糸ひくのはなぜでしょう？ このパスタフィラータタイプと、世界3大ブルーと日本で讃される青かびを食べ比べます。「青かびチーズは苦手」という方も、世界中で親しまれているビッグネームを、まずは味わってみませんか？

第3回
7/8(土)

「シェーヴル」と「羊乳製チーズ」

春先に出産を迎える山羊ですが、搾乳量が増えてくと、美味しいシェーヴル(山羊乳製チーズ)のシーズンインです。山羊乳やシェーヴルの魅力を比較試食しながら味わいます。また、シェーヴルとともに、羊乳製チーズもボードに乗せ、比べてみることでその違いや個性を確認し、風味のマトリックスを埋めていきたいと思います。

第4回
8/5(土)

チーズ界のロングセラーズ(チェダー、ゴーダなど)を徹底解剖

世界のチーズ業界を支え、家庭でもとても身近な銘柄。本家本元のチェダーも比較試食に入れて、製法とチーズの個性を上げてお話しします。その他、日本の地理的表示保護G.I.認定に最も近いとされるチーズ「十勝モールウォッシュ」についても取り上げます。G.I.認定になったときは注目されること間違いなし！先取りで詳しく知っておきましょう。

第5回
9/9(土)

「長期熟成タイプ」と「チーズの栄養」

半年以上の熟成を経ることでようやく備わる旨みはまさに格別。日持ちのしない乳を、数か月から数年にわたって食べることができ、しかもその栄養価は優秀。古来から、チーズは人間の食生活を支え、現代でもその効能は数々研究されています。まずは講座で旨味を噛みしめ、ハッピーな食事のひとつがもたらす健康効果を噛みしめたいと思います。

第6回
10/14(土)

「ウォッシュタイプ」と「デザートチーズ」

秋になるとリネンス菌が旺盛になるそうです。主にリネンス菌により熟成が進行し、特有の風味を楽しむウォッシュタイプのチーズ。講座では、その個性の違いを楽しむ3種類を並べます。加えて、そのままデザートとしてもいただける甘みのあるチーズを3種。チーズのヴァリエーションを存分にお楽しみください。

第1回
5/13(土)

極みを味わう ~ソフトタイプ~

昨秋ジャパンチーズアワードで最高峰となったカマンベールと、それにつながりがとても深いフレンチ・カマンベールをブラインドで比べ、風味の違いを味わってみたいと思います。さらに、他3~4種の試食を組み合わせながら、生産地の違いはチーズの風味形成に関わるのか、意見を交換しながら探ってみたいと思います。

第2回
6/10(土)

極みを味わう ~プレス・クック~

国内外のコンクールで受賞履歴のあるふたつの工房などから、ハード系を中心に「有名どころ」を味わいます。並べてみないとわからない、テクスチャーや風味の違いを確認することで、単に「美味しく有名なチーズ」で終わらせず、個性を引き出していきます。

第3回
7/8(土)

フランスっぽい、イタリアっぽい

「チーズといえばフランス」という方も多いですが、「イタリアのチーズが好き」というお声を少なからず耳にします。それぞれにもすごい種類のチーズがあるのに、イタリアの方が好き、フランスの方が好きと言ってしまうのはなぜでしょう？何となく感じている、両国の大まかなスタイルの違いなどにアプローチしながら試食を楽しみたいと思います。

第4回
8/5(土)

夏の昼下がりには酸味の豊かなチーズを並べて…

夏は酸味の豊かなチーズを並べてさっぱり味わいたいと思います。ソフトタイプはpHを低く下げますが、さまざまな要因が折り重なり少しずつ違ったテクスチャーに仕上がります。具体的な製法の違いにも注目しながら、比較試食していきたいと思います。

第5回
9/9(土)

日本のオリジナリティ

国産チーズはまさに進化しています。生産地の特産品とのコラボレーションはもちろん、地元の微生物との共演も…。最初は、輸入チーズにヒントを得て製造しはじめたものも、やがて形を変えオリジナリティを発揮している、そんなチーズを並べて大いに国産チーズをエンジョイしたいと思います。

第6回
10/14(土)

極みを味わう ~青かびチーズ~

海外コンクール受賞後の会場で、フランスのブルーチーズ生産者が飛んできたというエピソードもある国産ブルーチーズをはじめ、ブルーを中心に並べてじっくり味わってみたいと思います。ブルーが苦手な方ほど、お越しいただきたい。嗜好の新しい扉が開かれるかもしれません。

応用編

く・ら・べ・る

金額
各回 11,000円(税込)

時間
16:30~18:00
(全日程)

定員 8名

※チーズの仕入れ状況によって変更が生じる場合がございます。ご了承ください。