

ACCUE  
Kitchen Studio école

Dremia seminar Life

🌸 インスタ映えするチーズプレート講座 🌸

美しいチーズプレートは、食卓を華やかにし、おもてなし力をぐんとアップします。

インスタ映えするチーズのカット方法、盛り付け方を身に付けます。

同時にチーズの知識や取り扱いなどをご説明します。

出来上がったプレートは、ドリンクとサイドディッシュと共に、テイastingします♪

Details  
詳細

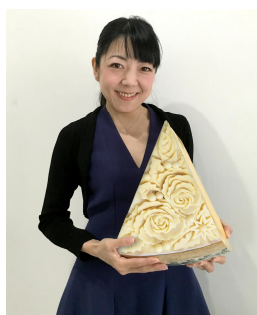
日 時	2019年7月7日(日) 11:00~14:00
受付時間	10:45~
定 員	12名
費 用	7,000円(チーズ・副食材・容器付)
メニュー	チーズプレート サラダ チーズ料理 ノンアルコールドリンク
備 考	エプロン、ハンドタオル、持帰袋



How to apply  
お申込方法

Tel	090-3402-9867
Mail	<a href="mailto:snow@wakonn.com">snow@wakonn.com</a>
URL	<a href="http://www.wakonn.jp/">http://www.wakonn.jp/</a>

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、ナバ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1位。世界最優秀フロマジェ大会ファイナリスト。