

山羊を飼ってチーズを作ろう



チーズ講習会 in 徳地八坂

醍醐、酪、蘇などの古代の乳製品、

重源さんをご存じだったのでしょうか。

ヨーロッパの農家のように

自宅にしかない味のチーズを作ってみませんか。

教えてくださるのは スイスで修行を積んだ

チーズ士 弘重正人さんです。



とき： 8月5日（土） 午後1時～5時
ところ：山口市徳地地区八坂・むすびの里（調理室）
（山口市役所八坂支所と同じ場所です）
講師：弘重正久さん（スイスで15年修業、チーズ士）
費用：500円（材料実費）
定員：20名（先着順）
持参するもの：筆記具など、エプロン、茶菓
主催：徳地づくり達人塾・うまいもん隊
あったか村/のんたの会・山羊チーズ部会
（申込み用紙と地図は裏にあります）

8月5日(土) 徳地チーズ講習会申込み書

FAX 0835 - 56 - 0672 徳地・増田(ました)

チーズ講習会に参加申し込みをします。

お名前 人数()人
連絡先(電話番号など)
市町村

参加申込書にお書きいただいた個人情報については、この講習会に関するこのみに使用し、これらの目的以外に使用することはありません。

問合せ申込み メール attaka@haginet.ne.jp

TEL 0836-31-1209 あったか村・安藤

FAX 0835 - 56 - 0672 徳地・増田(ました)

FAX をいただければ、こちらから電話させていただきます。

ホームページ：徳地づくり達人塾 <http://tokudi.jp/>

あったか村 「あったか村」で検索してください

