

那須ナチュラルチーズのタベ



ジャン・クロード モラン氏をお迎えして

フロマージュ熟成士、ジャン・クロード モラン氏をお迎えして、
日本におけるチーズ文化の可能性について伺います。

生乳生産量が本州1位の栃木県。那須ナチュラルチーズならではの魅力を共有すると共に、
那須野が原エリアの旬の食材とチーズのマリアージュをお楽しみください。

Program

- モラン氏よりチーズのお話
- 那須のチーズ紹介
(那須のチーズ生産者の方達より)
- 那須のチーズ試食
- 懇親会 〈ブッフエスタイル〉
那須野が原の旬食材と各国チーズ料理

Jean-Claude MORIN

1947年生まれ。フランス、セーヴル県にて農業技術高校卒業後、国立乳業研究所にて乳業技術者としての資格取得。プレヴァル乳業、マルシア社などでチーズ製造チーフとして勤務後、2001年にチーズ工房、ドメイン・ドゥ・ブラフォン設立。コンテ地方のチーズコンクールでは2002年金賞、2004年銀賞を受賞。ポンレベック、カマンベール、マンステールなど数多くのAOCチーズ製造に携わる。

- ◇ 笹 真氏 (チーズ鑑定エキスパート・コンサルタント)
- ◇ 音羽 和紀氏 (オトワ レストラン)
- ◇ 高橋 雄幸氏 (那須高原今牧場チーズ工房)
- ◇ 天谷 英雄氏 (あまたにチーズ工房・那須ナチュラルチーズ研究会会長)
- ◇ 落合 一彦氏 (チーズ工房那須の森)

< 協力 那須ナチュラルチーズ研究会 那須農業振興事務所 >



平成25年11月3日(日)

18時~20時30分

開場17時30分

- 会場 オトワ レストラン
- 会費 (試食・お飲物代含む)
8,000円 (税・サービス料込)

オトワ レストラン (事務局)

栃木県宇都宮市西原町 3554-7

TEL 028-651-0108

(火曜~日曜日 10:30~20:30)

FAX 028-651-2310

E-mail info@otowa-artisan.co.jp

※駐車場台数に限りがございますので、お車でご来店の際はお乗り合わせでのご来店をおすすめいたします。

◆ご出欠は誠に勝手ながら 10/28 (月) までのご返信をお待ち申し上げます。

那須ナチュラルチーズの夕べ

ジャン・クロード モラン氏をお迎えして

平成 25 年 11 月 3 日 (日)

18 時～20 時 30 分 開場 17:30

FAX ご返信記入用紙

下記ご記入のうえ、ご返信くださいますようお願い申し上げます。
誠に勝手ながら、10月28日(月)までにお送りいただければ幸いです。

返信先 (オトワ レストラン内事務局)

FAX 028-651-2310

御出席 御欠席

※どちらかに印をお付けください

ご芳名	
ご同伴者人数	名
ご同伴者様名	
住所	〒
電話番号	
E-mail アドレス	