hacco

発酵食品研究所

知られざる発酵の世界⑤

特別編

5月8日（金）19:00～21:00

と

発酵の観点からワイン・ビール・日本酒を掘り下げ,味わいましょう。

そして，どんなチーズが合うのか探りながら,ペアリングを愉しみましょう。

Schedule　19:00start

1.ワイン・ビール・日本酒の発酵について

発酵翻訳家

土方　夕暉

2.チーズ各種の解説

チーズ伝道師

郡山　学

3.飲食タイム

ワイン・ビール・日本酒とチーズとのペアリングを愉しむ

日本酒や**ワイン**，**ビール**に**ウィスキー**に**焼酎**など，お酒はすべて**発酵**によってつくられます。今回は，醸造酒である**ワイン・ビール・日本酒**の３つを取り上げて，発酵の違い(単発酵・単行複発酵・平行複発酵)などを解説します。また，同じく発酵食品である**チーズ**のお話もあります。メインは，**ワイン・ビール・日本酒**それぞれのために厳選した**チーズ**との**ペアリング**を学びながら愉しむことです。

Guest

チーズ伝道師　　郡山　学

「もっと身近にチーズのある暮らしを」

Manabu Koriyama

Profile

元某大手乳業メーカー勤務（チーズ部門担当）
チーズ研究家　チーズ販売士　フードコーディネーター
ユーロ GAP 指導員　緑の安全管理士

「もっと身近にチーズのある暮らしを」をテーマに各講座や TV、外国人相手のナチュラルチーズセッションなどを通じて,幅広くその魅力を発信しています。北海道から世界へ,世界から北海道へ「食」を繋ぎます。また,牛の食べる牧草から見つめる活動もしています。そう,美味しいチーズは良質な牛乳からできるのです!!

J:COM「さっぽろ人図鑑」に出演

発酵食品研究所 hacco

「発酵であなたの人生を豊かにする」

発酵を知ることは美しさ・美味しさ・愉しさを手に入れることです。そう言えるだけの力を発酵は持っているのです。ですから hacco では，発酵の魅力をより多くの人に知ってもらい，発酵で人生が豊かになることを願って，イベントや講座などを多数企画しています。

はじめて参加の方へ

Ａ５サイズのリングファイルをプレゼント。発酵ファイルとして毎回の講座資料を綴じて，ぜひ発酵知識を見た目にわかるかたちで増やしていってください！

Yuki Hijikata

hacco 主宰　発酵翻訳家　土方夕暉

「発酵菌のはたらきを相手のニーズに合わせて翻訳して伝える」発酵翻訳家として講座等を開催。「身体によく・美味しく・愉しく」を実現できるような食とつきあい方を日々考え，提案しています。

令和元年 「日本初！冷凍レシピコンテスト」に，自信作『発酵美肌鍋』で北海道から参戦し，優勝!!

日時：５月８日（金）19:00～21:00

場所：Creative Lounge SHARE

札幌市中央区北２条東１丁目 3-3　札幌サンマウンテンビル３F
（「JR 札幌病院」南向かいの「セブンイレブン」の南隣り）

料金：　３,９００円　当日、現金でのお支払いになります

（第四弾「日本酒編」に参加された方は，特別料金３,５００円）

お申し込み／お問い合わせ：発酵食品研究所 hacco

→→→ https://hacco.co

参加者氏名・人数をお知らせ下さい。

https://hacco.co