

# 「フレッシュ・チーズ」つくりと ワインの相性を愉しむ会

作ってみよう！フレッシュ・チーズ  
凝乳酵素を使った本格的なチーズです！！

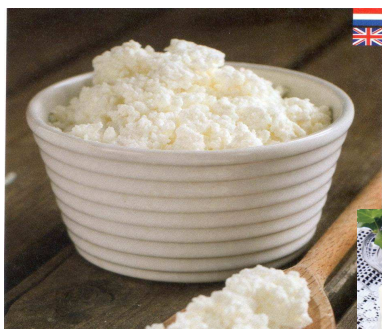
作りたてのチーズにワインを添えて、  
美味しく召し上がりましょう！

チーズはどうしてできるの？  
ヨーグルトとの違いは？ 疑問にお答えします！

日 時：2019年10月10日（木）11時～14時  
場 所：本所地域プラザBig Ship イベントスペースB  
参加費：¥1000（材料費）  
定 員：24名（先着順とさせていただきます）  
持ち物：エプロン、筆記道具などをご用意ください

講 師：NPO法人バイオ未来キッズ理事  
吉村実（農学博士）

応 募：本所地域プラザBig Ship 2階受付にお申込みください  
TEL 03-6658-4601



乳発酵食品の底力を味わってみよう！



BIG SHIP 理科実験部会  
協力 NPO法人バイオ未来キッズ

<http://biokids.jp/>