

伝統的な家庭料理からパーティーメニューまで 20 種類のチーズ料理が習える

料理教室新コース「世界のチーズ料理」を開講

全国で料理教室を開催する一般財団法人ベターホーム協会(本部所在地:東京都渋谷区、理事長:大塚義幸、以下 ベターホーム)は、2018年11月に「世界のチーズ料理・秋冬コース」を開講します。

(<http://www.betterhome.jp/school/course/cheese/autumn.html>)



「世界のチーズ料理・秋冬コース」イメージ

古くから世界中で食べられてきた食材、チーズ。近年では、さまざまな種類がスーパーなどでも販売されており、身近な食材となりました。チーズ料理の専門店も人気ですが、家庭ではそのまま食べることが多く、料理への活用方法はまだ十分に知られているとは言えません。

「ベターホームのお料理教室」では、栄養価の高い発酵食品であり、奥深い味わいで料理のおいしさや楽しさの幅を広げてくれるチーズを家庭料理へ取り入れることで、健康で心豊かな暮らしを提案していきたいと考え、新コース「世界のチーズ料理・秋冬コース」を発表いたしました。

■世界のさまざまなチーズを使い、バラエティ豊かなチーズ料理を実習します

パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、ブリー、エメンタール、ベームスターなど半年間で15種類のチーズを使い、世界の家庭料理からパーティー料理、デザートまで20種類のチーズ料理を作ります。チーズの特徴、選び方、保存、栄養などの基礎知識も身につきます。

■チーズの特徴をいかした料理の作り方、食材や調味料との相性が学べます

チーズの個性はさまざま。加熱して溶かす、香ばしく焼く、すりおろす、フレッシュなままなど、それぞれの特徴をいかして相性のよい食材や調味料と組み合わせれば、新しいおいしさが発見できます。また、教室で使うチーズ以外にもそれぞれの料理に合うチーズをご紹介しますので、ご家庭でもお好みのチーズでアレンジが楽しめます。

■食文化に触れる楽しみも

チーズは地域に根づいた歴史ある食品。産地や食文化、チーズにまつわる逸話なども学べ、チーズをより深く味わえます。

【「世界のチーズ料理・秋冬コース概要」】

<期間>

2018年11月開講 月1回（全6回）・11～4月の半年間

※2018年5月に春夏コースを開講。春夏コースは、毎年5月開講。月1回（全6回）・5～10月の半年間です。

<日程>

会場により異なります。ホームページやパンフレット同封の資料でご案内しています

<http://www.betterhome.jp/school/beginner/request/index.html>

<会費>

半年（6回）分 33,000円（税込 35,640円） 入会金 3,240円

1回からご受講いただけるチケットも販売。1回 5,700円(税込 6,156円)～

<会場>

ベターホームのお料理教室（全国17カ所）

札幌、仙台、渋谷、銀座、池袋、吉祥寺、町田、横浜、千葉、柏、大宮、

名古屋、梅田、難波、京都、神戸、福岡

(地図と住所はホームページに掲載 <http://www.betterhome.jp/school/map/index.html>)

<定員>

各クラス 32名

<持ち物>

エプロン、三角巾(バンダナ)、筆記用具

<申込方法>

ホームページまたは電話で受付。満員になり次第締め切り。

詳しいパンフレット（無料）もご請求いただけます。

・ホームページ <http://www.betterhome.jp>

・電話

札幌 : 011-222-3078

仙台 : 022-224-2228

首都圏 : 03-3407-0471

名古屋 : 052-973-1391

京阪神 : 06-6376-2601

福岡 : 092-714-2411

<実習内容> 毎月、料理に合わせて赤ワインまたは白ワインがつかます（50ml ずつ）。

月	テーマ	実習内容
11月	ホワイトクリスマス	・鶏肉の白ワイン煮込み ・ウォッシュチーズのパングラタン ・カリフラワーのポタージュ



12月	魅惑のチーズディナー	<ul style="list-style-type: none"> ・鴨のサラダ仕立て ・ゴルゴンゾーラのペンネ ・ほたてのブルゴーニュバター 	
1月	ポニッシモ！コク旨イタリアン	<ul style="list-style-type: none"> ・ミラノ風カツレツ ・ボルチーニの焼きピラフ チーズソース ・ミネストローネ 	
2月	普通の食卓をチーズで彩る	<ul style="list-style-type: none"> ・えびのトマトクリームグラタン ・あざりと春野菜のワイン蒸し ・まぐろのタルタル 	
3月	もっちりのにびるアリゴを添えて	<ul style="list-style-type: none"> ・アリゴ&ペッパーハンバーグ ・ライスサラダ ・いちごのティラミス 	
4月	フィンガーフードパーティー	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズのアペタイザー 2種 ・カリフォルニアロール ・チキンナゲット&ポテトフライ ・スティックサラダ ゴルゴンゾーラディップ 	

■一般財団法人ベターホーム協会について

1963年創立。以来55年にわたり、料理教室や出版を通して食分野での消費者教育を行っています。「ベターホームのお料理教室」では、料理と栄養の知識、食材の買い方や保存のしかた、環境のことなど、食と暮らしについて総合的に教えています。

【組織概要】

名称：一般財団法人ベターホーム協会

代表者：理事長 大塚 義幸

所在地：〒150-8363 渋谷区渋谷 1-15-12

設立：1963年6月4日

事業内容：「ベターホームのお料理教室」の開催、料理書の出版、調理道具・食品の開発と販売、法人・行政向け事業

URL：http://www.betterhome.jp

【本件に関するお問合せは】 一般財団法人ベターホーム協会 企画広報課 小島まで

〒150-8363 渋谷区渋谷 1-15-12 Tel：03-3407-8712（直通） Fax：03-3407-0479

Mail：nanami_kojima@betterhome.jp