

プロの流儀を体感!

あなたを育てる、一流の講師たち



那須高原今牧場 チーズ工房

高橋 雄幸

1979年新潟県生まれ。国際的に権威あるチーズ協会より「ギャルド・エ・ジュレ」の称号を叙任される腕前を持つチーズづくりのマイスター。日本チーズ生産者の会副会長。



畜産環境整備機構副理事長

原田 英男

前農林水産省畜産部長。1956年東京都生まれ。日本のチーズと畜産物、ワインとお酒をこよなく愛する、食のスペシャリスト。宮崎こばやし熱中小学校校長、肉肉学会理事長。



クーリ・ルーージュ オーナーシェフ

石川 資弘

栃木県生まれ。東京で修業後、1998年渡仏。コートドールなど数々の星付きレストランで腕を磨き、2011年、宇都宮に「クーリ・ルーージュ」をオープン。自家製ハム、チーズ作りなど、地元力を活かしたレストランとして好評。



実習メインの超実践的なカリキュラム



チーズ工房で加工・調理実習



酪農牧場で生乳発酵を体験



ワイナリーで醸造研修



有名講師による特別講義



プロの食肉加工技術を体感



発酵調味料を使用した調理実習



調理理論もしっかり学べる



本場イタリアへ研修旅行
(希望者のみ)

IFC
International Food Community

三友学園
sanyu gakuuen

TEL.028-662-7166

info@sanyu.ac.jp

三友学園

検索



〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町3580-3

<http://www.sanyu.ac.jp>