

厳選チーズと季節の果実で彩る。
大人のためのチーズBOXづくり



2025年9月17日（水） / 24日（水） 18:20~20:00

限定10名/申し込み受付中

¥5,500



L'epice レピス(講座提供：酪と酵母)

お酒が好きな方も、苦手な方も楽しめる。

熟成チーズや国産チーズを使った彩り豊かなチーズBOX講座





酪と酵母店主 山田さん

「酪と酵母」は、国産ナチュラルチーズとワインの専門店。
全国の酪農家や本場フランスから届く、香り高く個性豊かなチーズを揃えています。
真空パックは行わず、専用紙で一つひとつ丁寧に手包み。
手間を惜しまぬ管理で、市販品とは一線を画す味わいをお届けします。

🧀 イベント内容

- ・厳選チーズと季節のドライフルーツで彩る「チーズBOX」作り
- ・チーズの旬や風味、カット・盛り付けのコツを学べる
- ・作ったBOXはそのままお月見や夜のピクニックに持ち出せます

🌟 こんな方におすすめ！

- ・チーズが好きな方
- ・おつまみの新しい世界を楽しみたい方
- ・お月見や季節のイベントを満喫したい方
- ・お酒が好きな方も、苦手な方も

🕒 タイムスケジュール

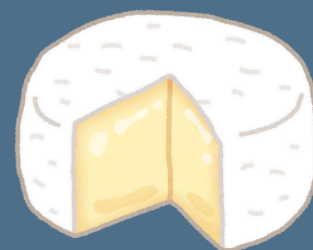
18:20 受付開始

18:30 チーズプラトーづくり体験開始
チーズと盛り付け方のレクチャー

19:30 チーズとワンドリンクで交流タイム

20:00 体験終了

完成したチーズプラトーは
各自お持ち帰り下さい



過去の参加者の声



「初めて食べるチーズばかりで驚き！説明を聞くと味わいが一層深くなりました。」

「盛り付けが簡単なのにとても華やか。家でも真似したくなりました。」

「お酒が飲めなくても十分楽しめる内容で、安心して参加できました。」

過去の参加者の声



「チーズBOXをそのままホームパーティーに持っていきました！」

「店主さんのチーズへの情熱が伝わってきて、もっと知りたくなりました。」

「少人数でアットホームな雰囲気。初参加でもすぐ打ち解けられました。」

お申込み・最新情報は
LocalPrime 体験ECページへ



お気軽にご連絡ください
DM大歓迎



兵庫の体験 Localprime 🔍

お問い合わせ先
shinkibus@book.ntmg.com

