

チーズ & ハチミツ



美味し〜いコラボ講座



企画主催: 天使のヒーリングサロン ロゼッタ・ローズ スリアラ香里

チーズとハチミツが出会ったら…実は絶品の組み合わせなんです！お酒にもデザートにも抜群の相性。センター北駅の人気店「レジオン」で特別講座を企画しました。チーズは渡邊美洋子講師がよりすぐり、ハチミツはすでにレジオンで人気上昇しているオーストラリア・タスマニア島の森の恵み！現地の貴重なお話も聞けます。この夢のコラボを是非一緒に楽しみましょう。（主催者より）

日時： **2016年6月20日（月）** 満月 14:30～16:00（開場 14:15）

会費： 4,800円（税込）チーズ5種、ハチミツ2種、レジオンの手焼きパン、お飲み物、資料代等 15名定員

要予約 締切 6月13日（最少催行人数8名）レジオン店頭または ☎080-3453-7074（留守電対応）



ミドウハニー:主蜜源はブラックベリーとクローバー。ブラックベリーは民間医療でよく用いられタスマニア大学研究によるとミドウハニーは黄色ブドウ球菌に効果があるとのこと。ノドの痛みや口内炎にも即効性がある。

輸入元 有限会社 リアルフード <http://real-food.jp/>

レザーウッドハニー:タスマニア西部にしか生えないレザーウッドの木は75年かけてようやく花を咲かせます。そのエレガントな香りが特徴です。採取を許された養蜂農家は世界で5人、希少性ゆえ幻のハチミツと呼ばれます。『第1回ハニー・オブ・ザ・イヤー初代グランプリを受賞』

講師： 横浜ワイン&チーズサロン「エスパスプレジール」主宰 渡邊 美洋子（わたなべみよこ）

フランスチーズ鑑評騎士の会シュヴァリエ、JSA認定ワインエキスパート、CPA認定チーズプロフェッショナル

横浜市営地下鉄ブルーライン「阪東橋駅」徒歩30秒のワイン・チーズ教室 <http://www.winecheese.jp>



主催者：天使のサロンロゼッタローズ ヒーラースリアラ香里 横浜の郊外にある心と体の健康、人生の道に迷ったときのカウンセリングルームでアロマ、ハーブ講座、紅茶講座、サロンコンサート等を企画主催。

レジオン(センター北駅徒歩3分 <http://www.e-region.co.jp/>)フランス各地を旅し、働いた経験から店主は伝統から発展した味と安全な素材にこだわり、個性豊かな美味しさを日本で実現。開店以来パンや菓子類は多くの自然志向のお客様から支持されている。