

教室	世田谷代田キャンパス
講座名	パン食文化サロン「三麦三様」ハード系パンの食べ比べB
講座内容	<p>湘南小麦のムール アラムール 本杉正和シェフが焼く、三種類の国産小麦バゲットで小麦の品種による味と香りの違いを探究する試食会。 今期は発酵をテーマに、各ゲストのコラボ商品とパンのマリアージュをお楽しみいただきます。</p> <p>9月は「パンとチーズのマリアージュ」空前のチーズブームの中、オーガニックと言う付加価値でも注目の「バイオダイナミックファーム・トカプチ」。熟成期間 3か月、6か月以上の違いを食べ比べます。生産者アグリシステム伊藤英拓氏をゲストに、レンネットの話など詳しくお聞きします。</p>
持ち物/その他	

講師詳細

板垣 啓四郎

国際食料情報学部国際農業開発学科教授

青沼 一彦

食育アカデミー「麦踏み塾」塾長

本杉 正和

ムールアラムール シェフ

開講日 9/11

時間 13:30~16:30

受講料 ¥4,500

定員: 40 最少催行人数: 39

申込開始日 4/24

受付締切日 8/15

「三麦三様」ご試食パンとお楽しみプレート(例 2018年)

今回のお楽しみ プレートで「トカプチ」チーズとご試食する「風土火水」のパン スペルト小麦と、ライ麦の2種類の予定です

