



世界のチーズを楽しみながら学べるスクール

ザチーズルームアカデミー 大阪校開校



ザチーズルームアカデミーで 本質を学ぶ

"チーズの力を伝えたい"

最高の美味しさを秘めたチーズには、心と身体を豊かにする自然の成分で満ちあふれている事をご存知ですか？チーズという食文化をもっと気軽に日常に取り入れていくヒントや魅力をお伝えすべく、当校の授業ではチーズのカット方法や、盛り付け方、よりおいしく食するコツを学べる実践型のレッスンとなっております。ぜひ"チーズの力"を体験して頂けたら幸いです。

2017.4月

START

4月開講

CPA 受験対策講座 (全 15 回)
チーズプラトール講座 (全 3 回)

大阪校講座ご案内 - スケジュール SCHEDULE -

チーズフロフェッショナル試験対策講座(サテライト座学形式/全15回)

チーズの初心者の方も基礎知識が確実に習得できるカリキュラム。毎回厳選した8種、15回で120種のチーズのテイスティングができる充実したカリキュラムです。大阪で待望の週末クラスがスタートします！

| | | | | |
|---|----------|------|----------------|---------|
| CPA 受験 対策講座 (全15回) 講師 村瀬 美幸 | 4/16 (日) | 第1回 | 10:00 ~ 12:30※ | サテライト授業 |
| | | 第2回 | 13:30 ~ 16:00※ | サテライト授業 |
| | 4/23 (日) | 第3回 | 10:00 ~ 12:30※ | 直接授業 |
| | | 第4回 | 13:30 ~ 16:00※ | 直接授業 |
| | | 第5回 | 17:00 ~ 19:30※ | 直接授業 |
| | 4/30 (日) | 第6回 | 19:00 ~ 21:30※ | 直接授業 |
| | 5/6 (土) | 第7回 | 10:00 ~ 12:30※ | サテライト授業 |
| | | 第8回 | 14:00 ~ 17:00 | サテライト授業 |
| | 5/13 (土) | 第9回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 5/20 (土) | 第10回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 5/27 (土) | 第11回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 6/3 (土) | 第12回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 6/17 (土) | 第13回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 6/24 (土) | 第14回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |
| | 7/1 (土) | 第15回 | 10:00 ~ 13:00 | サテライト授業 |

【通常価格】メンバー：108,000円 一般：111,000円 (※税別)

→ 【開校記念サテライト割引 20%off】メンバー：86,400円 一般：88,800円 (※税別)

チーズプラトー基礎講座(実習式/全3回)

ザチーズルームアカデミーの人気講座「チーズプラトー基礎講座(全3回)」が大阪校でも開講。チーズカットの基本や、タイプ別の保存方法から美味しく美しく盛り付ける方法を実習形式で学びます。

| | | | |
|---|-----------------------|---------------|---------------|
| チーズプラトー 基礎講座 (全3回) 講師 村瀬 美幸 | 第1期 チーズプラトー基礎 月曜・夜クラス | | |
| | 第1回 | 5/8 (月) | 18:00 ~ 20:00 |
| | 第2回 | 6/5 (月) | 18:00 ~ 20:00 |
| | 第3回 | 7/10 (月) | 18:00 ~ 20:00 |
| | 第2期 チーズプラトー基礎 休日クラス | | |
| | 第1回 | 6/4 (日) | 15:00 ~ 17:00 |
| | 第2回 | 7/9 (日) | 17:00 ~ 19:00 |
| | 第3回 | 8/11 (金・祝) | 17:00 ~ 19:00 |
| | 第3期 チーズプラトー基礎 火曜・昼クラス | | |
| | 第1回 | 7/11 (火) | 11:00 ~ 13:00 |
| | 第2回 | 8/29 (火) | 11:00 ~ 13:00 |
| | 第3回 | 9/12 (火) | 11:00 ~ 13:00 |
| | 第4期 チーズプラトー基礎 平日・夜クラス | | |
| | 第1回 | 8/9 (水) | 19:00 ~ 21:00 |
| | 第2回 | 9/11 (月) | 19:00 ~ 21:00 |
| 第3回 | 10/10 (火) | 19:00 ~ 21:00 | |

【第1回テーマ】 ナイフの選び方、保存方法、基本のカット、1人前&2人前の制作

【第2回テーマ】 チーズプラトースタイルの違い3種

【第3回テーマ】 自由制作 テーマに合わせたプラトー制作

TCRメンバー価格：36,000円(税別) 一般価格：37,000円(税別)

大阪校
住所・地図

ザ チーズルームアカデミー大阪校

▼大阪校地図

大阪府大阪市西区土佐堀1丁目6-8

大阪市営地下鉄/四つ橋線/肥後橋駅 徒歩6分
京阪中之島線/渡辺橋駅 徒歩6分



大阪校に関するお問合せは、
「銀座本校」をお願いします。

ザチーズルームアカデミー銀座本校

TEL.03-6264-1540

✉ info@the-cheeseroom.com

受付時間 10:00~19:00 (月~木)
10:00~17:00 (金~土)

お申込みは HP から [チーズルーム](#)