

SHINANOYA presents Learning & Discovery

食の探求セミナー

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。



SHINANOYA



京都の女性チーズ職人がつくる ミルクそのままの 美味しさ体験セミナー

2025年4月19日(土)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

11:30～受付開始と同時に

特別企画 杉山さんによる
モッツアレラづくり実演

12:00～14:00 セミナー&ランチ

参加費：¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)

◎セミナー

- ・杉山牧さんのストーリー ・信濃屋との出会い
- ・チーズをつくるきっかけ ・目指すチーズづくりとは
- ・大切にしていることは ・現状の酪農業界
- ・牛への思い ・これからの取り組み

◎スペシャルランチ

実演でつくったモッツアレラチーズと
ホエーを使用した限定メニュー

特別な
限定販売

木桶醤油で食べる
モッツアレラセット

ご予約は
こちらから



TEL:03-3528-8730

受付時間14:00～22:00

担当:友成・藤波

*定員次第終了



講師

京丹波ミルクファームすぎやま チーズ職人
杉山 牧 氏

地元高校の食品科学科で乳加工を専攻、卒業後、北海道でチーズやアイスクリームの製造を学び、10年前に京丹波町にある実家の牧場に隣接したチーズ工房を設立。モッツアレラチーズはミルクのフレッシュ感が魅力。自社のミルクのフレッシュ感を生かしたいという想いで、モッツアレラチーズをメインとしたチーズ工房を立ち上げました。家族や子どもたちに安全で安心して食べさせられるチーズを目指し、原材料は出来るだけシンプルに。そしてスパイスや調味料はチーズとの相性だけでなく素材自身の伝統や価値にも深くこだわったものを使用しています。



【注意事項】*当日は撮影が入ることがあります。写真は一部、イベントのアーカイブを信濃屋の記録として使用させていただきます。

お客様が写り込む可能性がありますことを予めご了承頂きますようお願いいたします。*飲酒される場合は、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。