

=道民カレッジ連携講座=

共催:よつ葉乳業(株)

# 牛乳・乳製品セミナー

～乳製品の美味しさ再発見～

私たちの食卓に欠かせない乳製品ですが、ちょっと視点を変えて使ってみませんか。

乳製品の新しい美味しさや魅力に出会えるセミナーとなっています。

## 講座 1

### 「フィンランドの食文化と乳製品」

▼日時:令和3年11月30日(火) 13:30~15:30

▼内容:森と湖の国フィンランドでは、素材の味を活かしたシンプルな料理が基本。味付けには塩、ハーブ、ベリー類、そして乳製品が効果的に使われています。フィンランド料理の魅力とその食文化を楽しく学んでみませんか。試食予定。



<試食メニュー>

- ・オートミールと焼きリンゴ
- ・サーモンキャセロール



▼講師:北海道大学大学院 Silja Ijas (シヤ イアス)氏  
Jussi Nurmi (ユッシ ヌルミ)氏

## ▶募集人数

各24名(単発・複数回いずれも可)

## ▶参加費

無料

## ▶会場

札幌エルプラザ  
(札幌市北区北8条西3丁目)  
2階 食材研究室



## ▶申込・問い合わせ

令和3年11月12日(金)  
8:45から受付開始

電話・FAX・Eメールによる申込(先着順)

(公社)札幌消費者協会

電話:728-8300

FAX:728-8301

Eメール:

koza@sapporo-shohisha.or.jp

※FAX・Eメールの方は、申込講座、氏名、電話・FAX番号明記

## ▶新型コロナウイルス感染症対策等について

- ・入室時の手指消毒と受講時のマスクの着用をお願いします。
- ・発熱や、のどの痛み等の症状がある場合は、受講をお控えください。

## 講座 2

### 「乳製品と発酵食品のおいしい関係」

▼日時:令和3年12月9日(木) 13:30~15:30

▼内容:乳製品と発酵食品。実は、とっても相性が良いのをご存知ですか。発酵食品のヨーグルトやチーズに味噌、醤油そして漬物といった和の発酵食品との組み合わせによる美味しさを学んでみませんか。一部実習予定。

▼講師:札幌ポトフの会 専任講師

▼持ち物:エプロン、三角巾、布巾(2枚)、  
マイ箸、筆記用具

