

手作りチーズ講座

日 時：2021年11月26日（金）10：30～13：00

実施団体：グリーンコープかごしま生活協同組合

場 所：サンエールかごしま3階食工房（調理室）

内容：グリーンコープの牛乳から本格的なモッツァレラチーズとストリングチーズ（さけるチーズ）を作り、市販の牛乳との違いやリユースびんについて学びました。



▼参加者の声

こんなに本格的なチーズが作れるとはびっくり！すごく勉強になり、参加してよかったです。環境を考えた良い食材、安心安全な食材をきちんと調理し摂ることを改めて学びました。

From 未来館スタッフ

受講者の皆さんが興味深く、非常に楽しそうに調理を行っている姿が印象的でした。地産地消やエネルギー、SDGsについてお話をさせていただき、環境について考えるきっかけになりました。心もおなかも大満足でした！

