

「チーズと紅茶のペアリング会 2026」のご案内

チーズに興味がある方、紅茶が好きな方、おいしいものが大好きな方にお薦めのイベントです。

フランス料理のコースの最後に提供されるチーズにフォーカスして紅茶とのペアリングを存分に楽しんでいただきます。

昨年ご好評いただきました CNIEL（フランス全国酪農経済センター）依頼のフランス産チーズの魅力をお伝えする企画です。埼玉県内で愛され続けているフランス料理店アルピーノ様にてフランス産の様々なタイプのチーズと紅茶とのペアリングを体験していただきます。

フランス産チーズ 6 種＋スパイスや副食材に世界三大紅茶（ダージリン・ウバ・キームン）を含む様々な紅茶を合わせて相性を検証します。

紅茶は日本紅茶協会認定ティーインストラクターが美味しくお淹れします。

オプションでチーズに合うソムリエ厳選ワインなどアルコール類も追加でご注文いただけます

◆日時 10 月 31 日（土）
14 時～15 時 30 分

◆場所 フランス料理アルピーノ
さいたま市大宮区北袋町 1-130 TEL: 048-641-9489
JR 線さいたま新都心駅より徒歩 8 分、無料駐車場あり
<https://www.alpino.co.jp/alpino/shopinfo/>

◆会費 6500 円（特製ミニまな板と紅茶のお土産付き）

お申し込み、お問い合わせは梅澤（ウメザワ）までお願いいたします。

C.P.A.認定チーズプロフェッショナル
日本紅茶協会認定ティーインストラクター
梅澤朱実
akechami@yahoo.co.jp