

【速報】初開催・ディナーで職人が モッツアレラチーズ作り実演！ 宮城県産生乳100%使用チーズをアミューズに

4月17日、ゆと森倶楽部レストランがチーズ工房になる。
ほかほか・もっちり・ミルクィな、本当に出来立てのチーズを食べたことはありますか？



チーズ職人・佐藤さん(左)と、ゆと森倶楽部・斎藤シェフ(右)

宮城蔵王・遠刈田(トオガッタ)温泉にある、「蔵王の森」がつくる美と健康の温泉宿 ゆと森倶楽部(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ)は4月17日(水)、地元チーズ職人による実演チーズ作りを、レストランにて宿泊者に公開、宮城県産生乳100%使用チーズを、出来たての“ひとさら”に仕立て、提供します。

ゆと森倶楽部より車で約5分の場所にあるチーズ工房「Cheese Atelier Mozzao(チーズアトリエ モッツァオ)」のチーズ職人を招き、初開催するこのイベントでは、新鮮なミルクが香る、出来立てフレッシュな「モッツアレラノディーニ」を、前菜(アミューズ)に仕立てます。「ノディーニ」とはモッツアレラチーズの生地を伸ばして結んで作る、イタリア語で「結び目」の意味を持つフレッシュチーズです。

報道関係者さま:4/17(水)取材やご宿泊もお気軽にお問い合わせください(要事前予約)

日程 2024年4月17日(水)

場所 ゆと森倶楽部レストラン「ZAO FOOD DINING けやき」

(当日ゆと森倶楽部宿泊者限定)

時間 キッチンにてチーズづくり実演 17:00～19:00頃

(オーダーをいただいてから目の前で作ります)

協力 チーズ工房「Cheese Atelier Mozzao(チーズアトリエ モッツァオ)」



◀本プレスリリース詳細はこちらから(NEWSCASTのページへリンクします)

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部
TEL: 022-222-0178(平日 11:00～16:00) / Mail: press@ichinobo.com
〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10