



associazione italo-giapponese di fukuoka
福岡日伊協会主催



イタリアチーズセミナー

～チーズ工房 Cacio がお届けする、イタリアチーズと暮らしの文化を味わうひととき。～

チーズ工房 Cacio 代表のシモーネ・クレンティ氏を講師にお招きし、イタリアチーズセミナーを開催いたします。

チーズ工房 Cacio では、フレッシュタイプから熟成タイプ、オリジナルチーズまで、幅広いイタリアチーズを手づくりしています。中には、イタリア各地で食べられている伝統の味もたくさん。

今回はイタリア会館・福岡のアートスペース・ギャラリー「スパツィオ」を会場に、イタリア各地のチーズと、その土地ならではの食文化、イタリア人にとってチーズとは？といった内容をご講演いただきます。Cacio 手づくりのチーズを試食いただきながら、イタリアの食文化をご体感ください。



- ◇ 日 時: 2025 年 11 月 14 日(金) 18:30～20:00
- ◇ 場 所: イタリア会館・福岡 アートスペース・ギャラリー「スパツィオ」
福岡市中央区今泉 1-18-24 季離宮 [中離宮 2 階]
TEL:092-761-8570
※季離宮への入口は一ヶ所のみとなりますので、別紙記載の地図をご参照ください。
- ◇ 参 加 費: 2,000 円(会員)・3,000 円(非会員) **チーズ・飲物付**
※参加費は 11 月 7 日(金)までに銀行振込をお願いします。(振込先は申込書に記載)
- ◇ 定 員: 先着 20 名
- ◇ 申込方法: 別紙の申込用紙に①氏名 ②住所 ③メールアドレス ④電話番号(当日連絡可能な番号)をご記入のうえ、Eメール又は FAX でお申込みください。
- ◇ 申込締切: 2025 年 11 月 7 日(金) ※定員に達した時点で締切りとさせていただきます。

プロフィール&メッセージ

講師: Simone Currenti (シモーネ・クレンティ) 氏 / チーズ工房 Cacio 代表

イタリア ミラノ出身。日本に暮らして 13 年になります。イタリア語の講師をはじめ、様々な仕事を経験する中で、「日本とイタリアの架け橋になるような事をしたい」と思うようになりました。その思いから 2020 年に母国へ戻り、イタリアの伝統的なチーズ作りを学びました。翌年、福岡県嘉麻市にチーズ工房 Cacio (カチョ) をオープン。子どものころから親しんできたイタリアの味と暮らしの豊かさを、チーズを通して日本の皆さんにお届けしています。

助手: 野見山 依吏子

福岡出身。現在は、チーズ工房 Cacio にて、代表のシモーネとともにチーズの製造、事務などを担当しています。シモーネから、イタリアチーズの美味しさを教わって以来、チーズが加わった食卓を眺めると、なんだか心がはずんだり、踊ったり。チーズはイタリアの人々にとって、切っても切り離せない存在です。そんなチーズが教えてくれる食と心の豊かさを、少しでも多くの人に知っていただけたら嬉しいです。



福岡日伊協会 **associazione italo-giapponese di fukuoka**

事務局 渡・古賀

TEL: 092-476-2153 / E-mail: aigfukuoka2@galaxy.ocn.ne.jp

FAX: 092-476-2634
Email: aigfukuoka2@galaxy.ocn.ne.jp
福岡日伊協会 行

福岡日伊協会 イタリアチーズセミナー 申込書

2025 年 11 月 14 日(金)

※法人会員の方は会社名もご記入ください。

参加者名 _____ (法人会員・個人会員・非会員)

同伴者名 _____ (法人会員・個人会員・非会員)

_____ (合計 名)

〒

◆ご住所: _____

◆メールアドレス: _____

◆電話番号: _____

■セミナー参加費を以下の口座にお振込みください。

振込先 西日本シティ銀行 本店営業部
口座名義 福岡日伊協会 (フクオカニチイキョウカイ)
口座番号 普通預金 318922

※西日本シティ銀行の窓口で「福岡日伊協会への振込」とお申し出ください。
お振込みいただく場合の手数料が免除となります。

申込締切: 2025年11月7日(金)

※但し、定員に達した時点で締切りとさせていただきます。

*いただいた個人情報は厳重に管理し、本セミナーの目的以外には使用いたしません。

【 当日緊急連絡先: 070-7890-2262 】

