

10/30
(日)
開催

チーズセミナー

in ホテル セントヒル長崎

チーズの試食(1,000円)&コースランチ(3,000円)&チーズ加工品お土産(1,000円)付き。

普段何気なく食べているチーズ。
セミナーでは長崎市にあるチーズ専門店から講師をお招きし、
美味しいチーズの食べ方や、選び方を学んでいただくことができます。
この会場ではチーズ(加工品)のお土産もついていてお得です!

-  開催日：令和4年10月30日(日)
-  時間：11:00～13:30(受付開始10:30)
-  会場：ホテルセントヒル長崎(長崎市)
-  定員：40名(最少催行人数 20名)
-  参加費：組合員 2,500円
組合員以外 5,000円

講師プロフィール

「タチバナフロマージュ」

代表 橘 香絵

長崎市めがね橋電停前にある老舗チーズ
専門店「タチバナフロマージュ」の代表。
「フランスチーズ鑑評騎士」の資格を保有。



11/5
(土)
開催

レコードセミナー & コンサート

in Olive Bay Hotel

季節のコースランチ(5,000円)付き。

セミナーでは西海市にある博物館から講師をお招きし、レコードについて
学んでいただくことができます。
セミナー後はレコードコンサートを開催しますので、美味しいコースランチを
いただきながら、レコードのアンティークな音をお楽しみいただけます。
心の奥で眠っている懐かしい記憶を呼び戻してくれるでしょう。

-  開催日：令和4年11月5日(土)
-  時間：11:30～13:30(受付開始11:00)
-  会場：オリーブベイホテル(西海市)
-  定員：40名(最少催行人数 20名)
-  参加費：組合員 2,500円
組合員以外 5,000円

講師プロフィール

特定非営利活動法人推敲の森実行委員会 副理事長
株式会社「ゆきのうら」代表取締役

2019年 音浴博物館3代目の館長に就任

「音浴博物館」

館長 中村 昌彦



11/6
(日)
開催

チーズセミナー



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

in

チーズの試食(1,000円)&季節のコースランチ(5,000円)付き。

※この会場はお土産が付きません

普段何気なく食べているチーズ。
セミナーでは長崎市にあるチーズ専門店から講師をお招きし、
美味しいチーズの食べ方や、選び方を学んでいただくことができます。
セミナー後は、ホテルの美味しいコースランチをご賞味ください。



 開催日：令和4年11月6日(日)

 時間：11:00～13:30(受付開始10:30)

 会場：ガーデンテラス長崎(長崎市)

 定員：35名(最少催行人数 30名)

 参加費：組合員 3,000円
組合員以外 6,000円

講師プロフィール

「タチバナフロマージュ」

代表 橘 香絵

長崎市めがね橋電停前にある老舗チーズ
専門店「タチバナフロマージュ」の代表。
「フランスチーズ鑑評騎士」の資格を保有。



11/19
(土)
開催

座禅体験とコースランチ

in 対馬 西山寺&ダイニング波月季

座禅体験&コースランチ(4,000円)付き。

対馬市厳原町中心部の高台にあるお寺。
ここで体験する座禅は、心の安らぎと充実を与えてくれます。
座禅のあとは、ダイニング波月季へ移動し、海を眺めながらゆったり
くつろげる空間で美味しいコースランチをいただきます。



 開催日：令和4年11月19日(土)

 時間：11:00～13:30(受付開始10:30)

 会場：対馬西山寺
ダイニング波月季

 定員：15名(最少催行人数 10名)

 参加費：組合員 2,000円
組合員以外 4,000円

講師プロフィール

「宿坊 対馬 西山寺」

田中 竜波

「ダイニング波月季」

オーナーシェフ 宮野 俊一

11/12
(土)
開催

世知原茶と和食マナー

in *Hotel Okura*
JR HUIS TEN BOSCH



世知原茶と和食マナーについて学ぶことができます。和のコースランチ(6,000円)付き。

-  開催日：令和4年11月12日(土)
-  時間：11:00 ~ 13:00 (受付開始10:30)
-  会場：ホテルオークラJRハウステンボス(佐世保市)
-  定員：60名(最少催行人数 30名)
-  参加費：組合員 3,000円 組合員以外 6,000円

セミナー内容

第一部 世知原茶を学ぶ



長崎県佐世保市世知原町。
標高が高い山間にあるこの町では味も香りも上質で
肉厚な茶葉が作られています。
この美味しいお茶をもっとみなさんに知っていただきたいと思い、
セミナーを企画しました。
セミナーでは、どのようにお茶の製造方法や、美味しいお茶の
淹れ方を学び、実際に世知原茶を試飲していただきます。

講師プロフィール

有限会社前田製茶
専務取締役

前田 晃宏



第二部 和食マナーを学ぶ



秋は和食の季節です。
秋の味覚たっぷりの会席料理をいただきながら、
和食のマナーについて学んでいただきます。
会場は大空と美しいヨーロッパの街並みを眺めながら、
特別な時間をお過ごしいただけるプレミアバンケット「パール」。
異国情緒漂う空間で、美味しい料理をお楽しみください。

講師プロフィール

ホテルオークラJRハウステンボス
お客様サービス部
担当支配人 日本料理食卓作法講師

水谷淳一郎

