

チーズを学ぶ講演会

ミントサロン、講師に六甲バター部長



チーズについて説明する六甲バターの黒田浄治さん
＝中央区雲井通7、ミント神戸

コロナウイルスの影響で半年ぶりの開催となった今回は、約25人が参加した。

講師は六甲バターのマーケティング部長、黒田浄治さん(59)。同社は1948年に神戸で創業し、58年からプロセスチーズを製造、販売している。

黒田さんは、ナチュラルチーズが乳から作られるのに対し、プロセスチーズはチーズを溶かし、固めることでできると説明。加熱殺菌するのでおいしさが長持ちし、味や形を変えられるといった魅力を語った。

また、チーズに含まれるカルシウム、たんぱく質、脂肪、ビタミンの四つの栄養素も紹介。食物繊維などは入っていないため、「食べたもので体はつくられる。チーズと野菜などを合わせて、バランスのとれた食事を」と呼び掛けた。

(名倉あかり)

六甲山の魅力を発信する「六甲山大学ミントサロン」が20日夜、神戸・三宮のミント神戸であった。「Q・B」ブランドで知られる

家庭用プロセスチーズの最大手、六甲バター(中央区坂口通1)のマーケティング部長が、チーズの特長や栄養素などについて語った。

神戸新聞社などでつくる実行委員会が主催。新型コ