

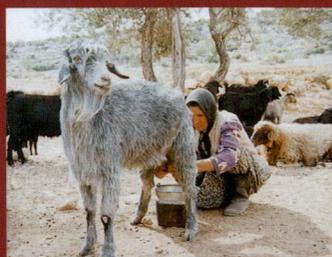
hi! Cheese

～チーズのすべて～

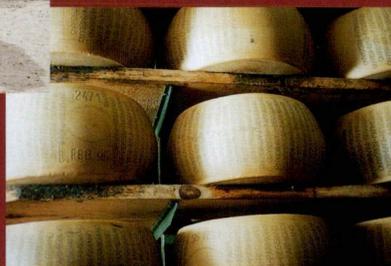
チーズは数千年前、偶然の発見から生まれ、その後歴史の中で各地の民族と文化が発展させた、人類最古の理想の発酵食品といわれています。今回、実際にはなかなか見ることのできない本場ヨーロッパの名産地のチーズ作りを中心に、映像でタイプ別に動画で見ることができます。またこれにあわせて著名なチーズ61種とチーズ料理・メニュー50品もタイプ別に

静止画で紹介しします。さらにチーズ&ワインアカデミー東京の講師陣による解説と、チーズについてのすべてを盛り込んでいます。これらをDVDビデオならではの機能をいかして、見たい映像やデータを瞬時に取り出すことができます。

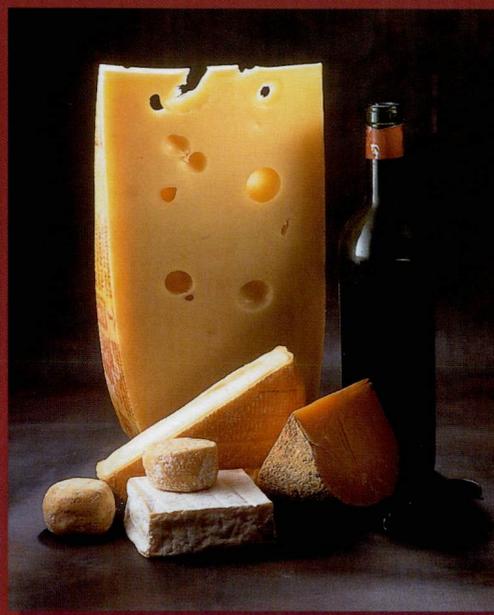
書籍とは違って、世界のチーズを総合的に紹介したマルチメディア図鑑ともいえます。再生は、DVD専用デッキばかりでなく、パソコンやTVゲーム機でも再生できます。



▲トルコ山岳地帯の山羊の搾乳



北イタリアのチーズ、パルミジャーノ レジヤノ



■メインメニュー画面



- チーズの作り方
 - ・チーズカタログ [61種・8タイプ別]
 - ・チーズの作り方 [動画・8タイプ別]
- チーズの熟成法
 - ・細菌熟成 [表面熟成] [内部熟成] [非熟成]
 - ・カビ熟成 [表面 白カビ] [内部 青カビ]
- チーズ器具のいろいろ
 - ・解説 講師 戸谷みえ
- チーズとワインの相性
 - ・解説 講師 新村利枝
 - ・ワインとの相性リスト [141点・8タイプ別]

- 乳種動物のいろいろ
 - ・牛 ・山羊 ・羊
- チーズの切り分け法と保存法
 - ・解説 講師 中川定敏
- パンとチーズの相性
 - ・解説 講師 松木脩司
- チーズ料理
 - ・解説 講師 坂本高
 - ・料理メニュー・レシピ [50品・8タイプ別]
- チーズ索引 [162種]

発売/桜映画社 販売/紀伊國屋書店

●監修/チーズ&ワインアカデミー東京 ●企画/雪印乳業株式会社
●制作/桜映画社 ●協力/チェスコ、ナヴィ インターナショナル

販売価格：¥4,750 (本体) + 税

SAKU-0001	56min.	片面・1層ディスク	COLOR	MPEG 2	無許可レンタル不可
				複製不能	

●DVDビデオは、映像と音声を高密度に記録したディスクです。DVDビデオ対応のプレーヤーで再生して下さい。

■著作権処理済 公共図書館、学校内での無償上映については許可いたします。又、公共図書館、学校の個人利用者に対してのみ無償貸出ができます。
Copyright 2000 Sakura Motion Picture Co., Ltd. Made in Japan