

お詫びと訂正

本年2月に当協会が発刊した『チーズの教本 2018』におきまして、誤りがありました。
ご購入の皆様並びに関係各位にご迷惑をおかけしましたこととお詫びするとともに、ここに訂正させていただきます。
なお、最新の情報は協会ホームページをご覧くださいようお願い申し上げます。

■「チーズの教本 2018」訂正表

2018年6月1日

	誤	正
p114(右) Burrata di Andria	熟成期間: <u>最低60日間</u> 原料乳: <u>牛乳にクリームを加える</u>	熟成期間: <u>記載なし</u> 原料乳: <u>牛乳</u>
p118 Sbrinzの説明文 8~9行目	<u>独特の風味の秘密の1つはプロピオン酸菌にあります。 ただし高温熟成させないのでチーズアイはできません。</u>	情報誤りのため削除
p153 Chimayの形と重量	<u>シメイ・ドレ</u>	<u>シメイ・ドレ</u>
p190 調味料の表示方法	アミノ酸、核酸、有機酸、 <u>無機酸</u> の4グループに分けられる。	アミノ酸、核酸、有機酸、 <u>無機塩</u> の4グループに分けられる。
奥付	イラスト おたざわゆみ	イラスト おたざわゆみ(p199)、 <u>椎橋文子(p41~47)</u>