「日本いいチーズ大学」

Japan good-cheese e-learning college

令和３年度第 18 回研修会概要

「日本いいチーズ大学」は、家畜飼養管理やチーズ製造でなかなか現場を離れられないチーズ製造者のために、ネット配信（e-learning）にてチーズ製造に関する技術研修を行い、国産チーズの品質向上のため、製造者の技術向上をサポートします。
（チーズ製造技術者、今後製造従事の予定がある方限定となります）

今回は、製造現場で事前に収録した映像を見ながら、各工程の１つ１つを学ぶ「製造実習」。講師としてご協力いただくのは、しあわせチーズ工房（足寄町）の本間幸雄さん。
一昨年の国産チーズのコンテストで、グランプリに輝いた「幸（さち）」を製造されており、加熱圧搾タイプの作り手として、名実ともに、日本の第一人者のひとりといっても過言でないでしょう。その製造のイロハについて、本間さんから講義をいただきます。

1. 日　時　　令和４年３月４日（金）　20：00～（約２時間）
2. 場　所　　ネット生配信（それぞれの場所でパソコン、スマホで受講できます）
3. 講　師　　しあわせチーズ工房　本間幸雄さん
4. 研修テーマ　　加熱圧搾タイプの製造工程について（製造実習）
5. 配信方法　Zoom　（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、Zoom のミーティング ID をお伝えします。）
6. 研修の主な内容
   製造工程ごとに収録した映像を見つつ、作業の内容についてお聞きしながら進行します。研修の後半は、参加者の皆さまからの質問に解説していただきます。
7. 研修の特長
   ・オンライン会議アプリ「Zoom」を用います。メールアドレスなどの登録は不要です。
   ・前半は、製造工程の映像を見ながら、職人に解説をしていただきます。
   ・後半は、参加者の皆様から事前にいただいた質問に、映像を振り返りながら解説いたします。
   ・今回は、アーカイブでの閲覧はできません。
8. 主　催　　日本いいチーズ大学　（事務局：株式会社 FOOD VOICE 内）
9. 後　援　　独立行政法人農畜産業振興機構「国産チーズ競争力強化支援対策事業」
10. 受講資格
    ・現在、ナチュラルチーズの製造に携わっている方
    ・チーズ製造に興味を持ち、将来に製造に従事もしくは工房立ち上げを考えている方
11. 受講料　5,000 円

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 10,000 円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

12. 申込方法　下記フォームから必要事項を記載して送信

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSchp6zsReW4pNyPFqquHk6f8A62ic0Z9z1A-1pTmL8awTbOCQ/viewform

13. 申込〆切　３月１日（火）までにお申込みください。
　　入金先は、申し込み受理の返信メールの中でお知らせします。

14.　キャンセルについて

フォーム入力でのお申込みをもって、受講申し込みは完了となります。
キャンセルされる場合は、下記にメールをしてくださいご連絡がない場合は、受講の有無を問わず、受講料はお支払いいただきます。

15.　お問い合わせ

日本いいチーズ大学　事務局（株式会社 FOOD VOICE 内）
project_c★food-voice.com（★を@に）