日本いいチーズ大学　令和５年度第 11 回研修会
タイプ別チーズ職人ディスカッション「Deep Dive into『ゴーダ』」（チーズ実食付）

「日本いいチーズ大学」とは、家畜の飼養管理、チーズ製造や子育てなど、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するものです。（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）

新シリーズ「Deep Dive into…」として、チーズのタイプ別に、そのチーズを作る作り手同士による「その工程、どうやってるの？」というディスカッションを中心に、受講された方々からの質問に答えていく研修を立ち上げました。
理論とともに、実際に作っているからこそ聞ける、細かな部分まで、掘り下げていきます。

２回目のテーマは「非加熱圧搾タイプ」。
多くの人が作ったことがある「ゴーダチーズ」。
しかし、目指すゴーダチーズの姿も違えば、どうやってあの美味しいゴーダはつくっているのだろう？と思うこともあるはず。
誰もが知っているタイプのチーズがゆえに、「その工程、どうやってるの？」を深掘りするなかで、スキルアップと、問題解決に繋げることができると期待しています。

今回は、それぞれの工房で作ったチーズを実食できるオプションもお付けしております。（入金時に選択できます）

今後も、タイプ別のチーズ職人ディスカッションを重ねてまいりたいと思いますので、おこえがけさせていただいた際は、どうぞご協力のほどお願いします。

1. 日　時　　令和５年 10 月 18 日（水）19：00～21：00（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. 研修テーマ　タイプ別チーズ職人ディスカッション「ゴーダチーズ」
4. パネリスト　ノースプレインファーム　吉田　年成さん
   鶴居酪楽館　　小山田　愛さん
   婦木農場　　婦木　敬介さん
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. 定　員　　40 名（先着順）
7. 主　催　　日本いいチーズ大学　（事務局：株式会社 FOOD VOICE 内）
8. 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」

9.　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

10.　受講料　　5,000 円

　3 つの工房のチーズ実食希望の場合、＋3000 円（送料着払いにてお送りします）

11.　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/1FAIpQLSfIzn8QVUt0booM8COGWdms798jS-yUFBypxzo9WtJF_GUrKQ/viewform

12.　申込〆切　10 月 16 日（月）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、申し込みから 24 時間内に、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。

16.　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　（★★★の部分を＠に置き換え）