日本いいチーズ大学　令和５年度第 14 回研修会
「チーズの包装と適切な包材の選び方」

「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）

今回のテーマは、チーズの包装。せっかくよいチーズができたとしても、売り場に並び、お客さんに手に取っていただき、ご自宅でもよい状態を保つためには、包装の知識を得ておくことは、大切なことです。
包装の知識をもったうえで、適切な包材を選ぶことにより、食卓でチーズを美味しく食べていただき、リピートしてもらうことに繋がります。

包装の基礎知識について、フランスでのチーズ製造学校で学ばれ見識深い鶴見さんに。
また、適切な包材の選び方については、チーズ製造に関する資材に精通されている小野化工の小野さんにご講義いただきます。

実際に、鶴見さんが使われている包装資材、また小野化工さんが取り扱う包装資材の中から、数種類を、皆さまにお送りした上で受講するという、手に触れて確認できる研修です。

今回の研修を、あらためて、チーズのタイプ別に、ベストの包装、包材になっているかを確認のためにも、ご活用いただければと思います。

1. 日　時　　令和５年１１月６日（月）　14：00～16：00（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. 講　師　　フロマージュドテロワール　鶴見　和子さん
　　小野化工株式会社　小野雄一郎さん
4. 研修テーマ　　チーズの包装と適切な包材の選び方
5. 講師略歴

鶴見　和子さん

東京都出身。チーズの販売員を経て、渡仏。フランス国立乳製品製造専門学校で 3 年間学んで、帰国。2014 年 10 月に、東京都青梅市でフロマージュ・デュ・テロワールを開業し、現在に至る。フランスで学んだ博識をもとに、各地域のチーズ製造者向けの講演なども行う。

小野　雄一郎さん

東京都出身。商社勤務を経て、2018 年より実家業である小野化工に入社。チーズ製造

に関わる資材等の輸入、販売に従事し現在に至る。フランス、イタリア等のナチュラルチーズ製造に関わる資材を国内の主に中小規模工房向け販売を手掛ける。

6. 配信方法　YouTube（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、アドレスをお伝えします。後日、見返すことができるよう、アーカイブも保存いたします。）
7. 定　員　　40 名（先着順）
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　6,000 円（お送りする包装資材代含む。送料は、着払いでお送りしますので、そのことをご了承の上、お申込みください。）
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/1FAIpQLScT-4EE4D5HDKVJtqZTfqH1tNOwbg2oJcXJJra5900ZEaatWQ/viewform

13. 申込〆切　１１月２日（木）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。
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　（★★★の部分を＠に置き換え）