## 日本いいチーズ大学 令和5年度第16回研修会 タイプ別チーズ職人ディスカッション「Deep Dive into『ブルーチーズ』」 (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、深く掘り下げていくというもの。

ここまで、作り手の「リアル」なやりとりに、大変好評をいただいております。

3回目のテーマは「ブルーチーズ」。

ほかのタイプにはない個性。それを強く出すのか、優しく表現するのか。作り手によって、 様々な方向のブルーチーズが、日本でも作られています。

そのなかでも、日本のブルーチーズの「四天王」ともいえる作り手の皆さんが、研修の趣旨 に賛同いただき、ブルーチーズディスカッションに参加いただけることとなりました。

いま作っている人も、これから作ろうという人も、

日本のブルーチーズを牽引する4人の熱いディスカッションに耳を傾けて、スキルアップ に繋げていただければと思います。

今回も、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12月6日(水)20:00~22:00(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「ブルーチーズ」
- 4. パネリスト 冨田ファーム (北海道興部町) 小林 仁 伊勢ファーム (北海道旭川市) 伊勢 昇平さん

ニセコチーズ工房(北海道ニセコ町)近藤 裕志さん アトリエドフロマージュ(長野県東御市)塩川 和史さん

- 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

4つの工房のチーズ実食希望の場合、+4000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/1FAlpQLSf1y9HGGxFGatqzV96VMq\_yo29LYGal27 
4VbEDuwGAzRnECYQ/viewform

- 12. 申込〆切 12月4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)