

日本いいチーズ大学 令和6年度第11回研修会
「基礎講座：おいしいチーズを製造するための要点」

「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、今後製造従事の方予定がある方限定となります）

今回は、チーズづくりをされている方は、みなお世話になっております田中穂積先生によるチーズづくりの基礎を学ぶ内容での講義です。

従来の講義内容を中心に、新しい資料を加えて「おいしいチーズを製造するための要点」について解説します。これからチーズ製造を始められる方々にも解りやすい内容になっています。

基礎をしっかりと身につけたい皆さま、必見の講義。どうぞご参加ください。

1. 日 時 2024年10月24日（木） 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 チェスコ株式会社技術顧問 田中 穂積さん
4. 研修テーマ おいしいチーズを製造するための要点
5. 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、配信 url 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（複数人での視聴はご遠慮ください）

高校生、大学生など、学生は1,000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。

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/1FAIpQLSdjdwz82ZU8DwVucJV0J7IOnWXmwI5KfnAxSoGCmb-p8HQNNg/viewform>

12. 申込〆切 10月21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。

13. 注意事項 録画等は一切できません。個人的に撮影などがあった場合は、損害賠償を請求する場合がありますので、厳にご遠慮ください。

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 (★★の部分に@に)