

日本いいチーズ大学 令和6年度第19回研修会
モッツアレラ、リコッタチーズ等の製造実習 (Good cheese laboratory (東京都))

「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)

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」。
今回は、「Good cheese laboratory」(東京都)にご協力いただきました。
モッツアレラ、ブッラータなどフレッシュタイプで、コンテストで軒並み上位の賞を獲得する同工房。
個人工房とは違い、多店舗(小売店、飲食店)などを持つなかで、どのようにチーズ製造技術を高位平準化しているか。また、小売としてのチーズ、飲食店で提供するためのチーズを、どのように製造し、多店舗のなかでまわしていくのか、という部分も大変興味深いかと思います。

製造現場にカメラが入ることがほとんどない中で、収録させていただいた貴重な機会です。
「本気で学びたい」という覚悟と意欲をもって、ご参加ください。

1. 日 時 2025年1月22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. 講 師 Good cheese laboratory 貞光さん
4. 研修テーマ モッツアレラ、リコッタチーズ等の製造実習
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。

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。

7. 定 員 20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 5,000 円（複数人での視聴はご遠慮ください）

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/1FAIpQLSfI9yP1LkoXCMOEMPV6avoq-We1vRm4ism-9q0dN269aO_nzA/viewform?usp=header

13. 申込〆切 1月20日（日）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. 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。

15. 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（★★の部分に@に）