

中酪（業務）発第314号  
平成30年10月25日

各位

一般社団法人 中央酪農会議  
（公印省略）

「黒松内ナチュラルチーズ製造技術勉強会」  
の開催について

環太平洋パートナーシップ（TPP（TPP11を含む。））及び日EU経済連携協定の発効を見据え、国産チーズの競争力を高めるとともに、その需要を確保し、我が国の酪農・乳業関係者が将来にわたって安定的に国産チーズの生産に取り組めるようにするためには、製造面での品質向上・ブランド化等の取組等を支援する必要性が高まってまいりました。

こうしたことから、この度、中央酪農会議においては、平成30年度国産乳製品等競争力強化対策事業の一環として、『日本チーズ生産者の会』と連携し、チーズ製造における経営向上をめざし、下記のとおりナチュラルチーズ製造技術研修会を開催することとなりましたので、ご案内いたします。

ご興味のあるチーズ生産者の方等につきまして、是非ともご参加の申し込みを頂きますよう、宜しくお願い致します。

記

1. 主催  
一般社団法人 中央酪農会議
2. 開催協力  
日本チーズ生産者の会、黒松内ナチュラルチーズ製造技術勉強会実行委員会
3. 開催日時  
平成30年11月22日（木）13時～11月24日（土）14時まで
4. 開催場所  
株式会社アンジュ・ド・フロマージュ  
〒048-0136 北海道寿都郡黒松内町字赤井川 114  
TEL：0136-75-7400 FAX：0136-75-7401

## 5. 研修内容

- (1) ナチュラルチーズ製造実習  
内容：白カビタイプ2種類とラクティックタイプ1種類
- (2) 座学  
内容：製造方法、乳酸菌について
- (3) ナチュラルチーズ製造実習  
内容：セミハードタイプ2種類、ハードタイプ1種類)
- (4) ナチュラルチーズ製造実習  
内容：パスタフィラータタイプ2種類

### 《研修日程》

時間	内容
(11/22・木) 12:45 13:00~14:00 14:00~17:00 19:00~22:00	受付開始 開会、自己紹介等 製造実習（白カビタイプ、ラクティックタイプ） 交流会
(11/23・金) 9:00~11:00 11:00~13:00 13:00~17:00	座学「製造方法、乳酸菌について」 昼食（参加者持込みチーズを食べながら意見交換） 製造実習（セミハードタイプ、ハードタイプ）
(11/24・土) 9:00~13:00 13:00~14:00	製造実習（パスタフィラータタイプ） 昼食、質疑応答、閉会

※研修会の内容は、若干変更されることがあります。

## 6. 講師

- (1) 株式会社アンジュ・ド・フロマージュ 工場長 三浦豊史氏  
酪農学園大学卒業  
倉島乳業（乳製品製造）3年  
クレイル（チーズ職人）32年  
酪農学園大学乳製品工場（技師）5年
- (2) 株式会社アルパージュ 山本博紀氏  
酪農学園大学卒業  
北海道乳業株式会社（商品開発）  
牧歌（商品開発）

## 7. 参加対象

ナチュラルチーズ生産者、またはナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来に製造及び工房立ち上げを希望する酪農家等

## 8. 募集人数

15名

## 9. 会費等

### (1) 研修会費

3,000円

### (2) 食費

9,000円（朝食2回、昼食2回、交流会2回）

※ただし、交流会の飲み物代は別料金

### (3) 宿泊

①アンジュ・ド・フロマージュでの雑魚寝であれば無料（寝袋持参）。

②周辺の宿泊施設は紹介できます。

## 10. 各自持参するもの

### (1) 服装

工房内用の作業衣等は事務局で用意いたします。

### (2) 持ち物

1) 筆記用具

2) 工房で製造しているチーズ（お手持ちでお願いいたします）

※2日目の交流会で食べます。

## 11. その他

(1) 1日目（11/22）の昼食については、食事を済ませてきてください。

(2) 3日目（11/24）の勉強会終了後、周辺のチーズ工房の見学ツアーを開催。

希望者がいない場合は開催しない。

(3) 研修会の模様は、映像及び写真にて、日本チーズ生産者の会のSNS等へ掲載させていただきますのでご了承ください。

## 12. 参加申込み方法

(1) 参加を希望される方は、別紙1の参加申込書に必要事項をご記入の上、平成30年11月13日（火）までに中央酪農会議へFAXまたはメールにてお申込みください。

(2) 参加申込書送付先

E-mail : cheese@churaku.jp

FAX : 03-6681-5295 (一般社団法人中央酪農会議 宇山宛)

(3) 参加の可否については、参加申込者全員に対し、11月14日(水)までに、  
電話・FAX・メールの何れかにて通知いたします。

なお、募集人数(15名)を超えるお申込みがあった場合は、先着順にて、  
参加の可否を決定させていただきます。

13. 問い合わせ先

(1) 一般社団法人 中央酪農会議 (担当: 星井、宇山)

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町 2-6-1 堀内ビルディング 4階

TEL : 03-6688-9841 FAX : 03-6681-5295 E-mail : cheese@churaku.jp

別紙1

(一社) 中央酪農会議 業務部 宇山 宛  
FAX : 03-6681-5295

「黒松内ナチュラルチーズ製造技術勉強会」(11/22~11/24)

参加申込書

1. 参加者

氏名		
所属(工房名等)		
連絡先住所		
電話/FAX	/	
E-mail		
参加内容 ※選択肢に○を記入	(1) 宿泊	雑魚寝・宿泊施設
	(2) 周辺チーズ工房見学ツアー	希望・希望しない

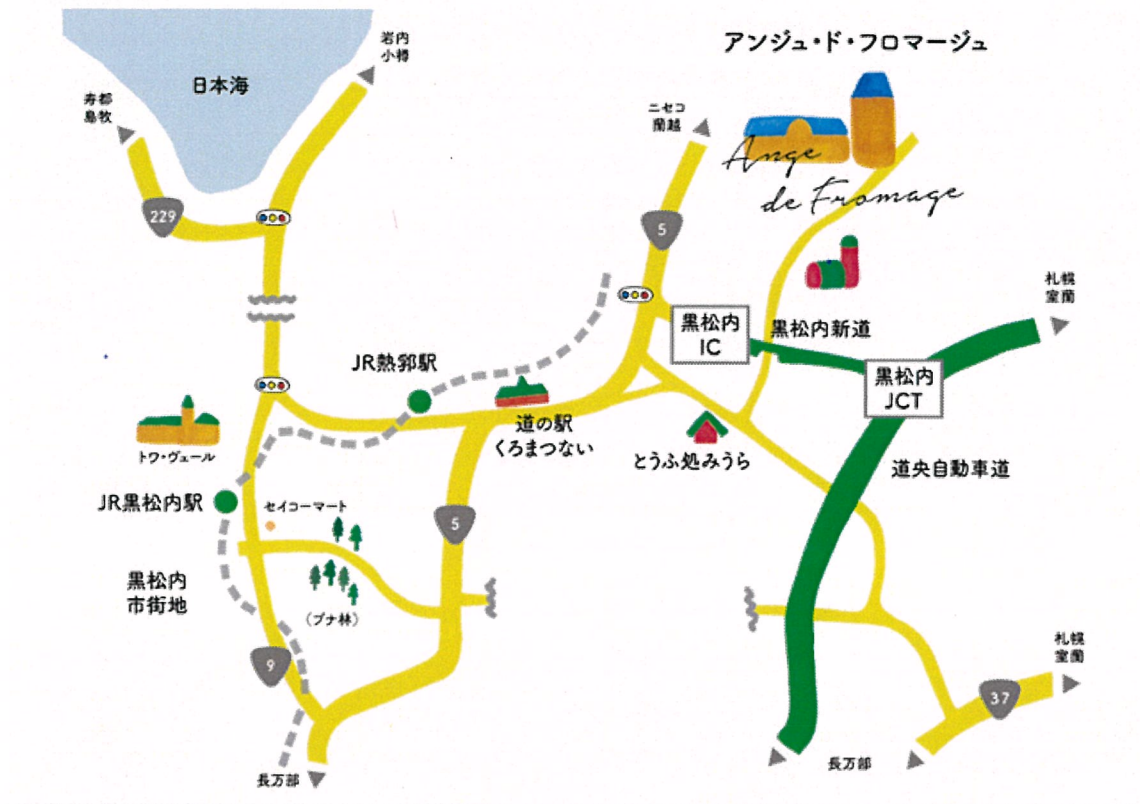


## 《アクセス》

株式会社アンジュ・ド・フロマージュ

所在地：〒048-0136 北海道寿都郡黒松内町字赤井川 114 番地

TEL：0136-75-7400 FAX：0136-75-7401



車 道央自動車道の黒松内JCTから黒松内新道（無料区間）に入り  
黒松内ICより約10分、または黒松内南ICから約15分

新千歳空港・函館より約1時間半、札幌より約2時間半

電車 JR函館本線（熱帯駅）から「タクシー」  
熱帯駅からタクシーで約10分（4.9km）