

中酪（業務）発第472号
平成31年 2月14日

各 位

一般社団法人 中央酪農会議
(公 印 省 略)

九州チーズ研修会の開催について

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生産向上をめざし、下記のとおり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。

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

3. 開催日時

平成31年 3月 5日（火） 13時15分～18時40分

※受付時間 13時～13時15分

4. 開催場所

Cafe&Kitchen Daiju（由布院チーズ工房）

〒879-5102 大分県由布市湯布院町川上 2706

TEL：0977-85-2602 FAX：0977-85-2604

5. 内容、講師及びスケジュール

(1) 講義1 (13:20~14:50)

①演題：「乳～カード～チーズの過程でなにが変わっているか」

②講師：木村利昭氏 (元・雪印メグミルク株式会社)

(2) 講義2 (15:00~16:30)

①演題：「チーズの食感をつくりわけ」

②講師：田中穂積氏 (株式会社チェスコ・技術顧問)

(3) 講習 (17:00~18:30)

①チーズの評価から視る製造の改善

②講師：木村利昭氏、田中穂積氏

6. 参加対象者

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

7. 参加会費

3,000円程度

8. 募集人数

10名

9. 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31年2月25日(月)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、2月26日(火)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。

10. その他

(1) 講習会の模様は、映像及び写真にてSNS（サイボウズ）へ掲載させていただきますのでご了承ください。

(2) 研修会終了後、懇親会（会費3千円（飲物別））を開催いたします。

11. 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

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

「九州チーズ研修会」

参加申込書

1. 参加者

参加者氏名	
所属（工房名等）	
製造している（又は 取組んでいる）チー ズ名	
連絡先住所	
電話／FAX	／
携帯番号	
E-mail	

2. 懇親会

懇親会	参加 ・ 不参加
-----	----------

《アクセス》

Cafe&Kitchen Daiju (由布院チーズ工房)

所在地：大分県由布市湯布院町川上 2706



- 鉄道：JR久大本線 由布院駅から徒歩12分、
タクシーで約5分
- 車：大分道 湯布院ICから約10分