

中酪（業務）発第303号  
平成29年1月12日

各 位

一般社団法人 中央酪農会議  
( 公 印 省 略 )

「美味しいチーズづくり研修会～機能性・熟成編～」の  
開催について

現在、農林水産省による農業の六次産業化促進の動きなどもあり、ナチュラルチーズを生産する小規模なチーズ工房が増加する傾向にあります。

こうしたチーズ工房の取組を成功に導いて行くためには、安全・衛生も含めた製造技術の向上や、販路の拡大を図って行くことなどが重要となっています。

こうしたことから、この度、中央酪農会議においては、平成28年度生乳需要基盤確保事業の一環として『日本チーズ生産者の会』と連携し、以下によりチーズづくりにおける経営向上をめざし、「美味しいチーズづくり研修会」を開催することとなりましたので、ご案内致します。

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。

謹白

記

**1. 開催日時**

平成29年 2月14日（火）13：30～16：30

**2. 開催場所**

千葉県千葉市中央区千葉港8-5  
ホテル ポートプラザちば 「パール」の間  
TEL：043-247-7211

**3. 研修会の概要**

(1) 講義（13：30～15：30）

演題：チーズの熟成と機能性

東海大学名誉教授 井越敬司氏

(2) パネルディスカッション（15：30～16：30）

テーマ：チーズの機能性・熟成

登壇者：井越氏とチーズ生産者数名

#### 4. 参加対象

- (1) 国内でナチュラルチーズの製造販売に取り組んでいる、又は取り組もうとしている方
- (2) ナチュラルチーズの販売に携わっている方
- (3) 酪農業関係者

#### 5. 参加費

2,000円

※お釣りのないようお願いします。

#### 6. 参加申込み方法

- (1) 参加を希望される方は、別紙の参加申込書にご記入の上、平成29年2月7日(火)までに中央酪農会議へFAX又はメールにてお申込み下さい。

- (2) 参加申込書送付先

E-mail : [honda@churaku.jp](mailto:honda@churaku.jp)

FAX : 03-6681-5295 (一般社団法人中央酪農会議 本田宛)

#### 7. その他

- (1) 研修会の模様は、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) 関東ナチュラルチーズコンテスト実行委員会による関東のナチュラルチーズコンテスト及び懇親会が開催されます。案内文書は、別添のとおりです。

#### 8. 問い合わせ先

〒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

一般社団法人 中央酪農会議 (担当：本田・星井)

TEL : 03-6688-9841

FAX : 03-6681-5295

別紙

(一社) 中央酪農会議  
業務部 本田 宛  
F A X : 03-6681-5295

参加申込書

1. 美味しいチーズづくり研修会

項目	ご記入ください
参加者氏名	
所属（工房名）	
製造している（又は取組んでいる） チーズ名	
連絡先住所	
評価希望のチーズ名、タイプ（関東地区の工房のみ）	
電話番号	
F A X 番号	
E-mail	

2. 関東ナチュラルチーズコンテスト及び懇親会

項目	ご記入ください
出品するチーズ名、タイプ	① 部門
	② 部門
懇親会（会費 6,500 円）	参加 ・ 不参加

## 【ホテルポートプラザちばへのアクセス】

### ★電車にて

- JR京葉線「千葉みなと駅」徒歩1分
- 千葉都市モノレール「千葉みなと駅」より徒歩1分
- 京成電鉄「新千葉駅」より徒歩10分
- JR総武線「千葉駅」よりタクシー又はモノレールにて5分



### ★お車にて

- 東京方面より…東関東自動車道「湾岸習志野 I.C」より15分
- 成田方面より…東関東自動車道「湾岸千葉 IC」より10分
- 両方面より…京葉道路「幕張 I.C」より20分



別添

平成29年1月12日

各位

関東ナチュラルチーズコンテスト実行委員会

### 関東ナチュラルチーズコンテスト及び懇親会の開催について

標記の件について、以下のとおり開催いたしますので、ぜひ、ご参加いただきますようお願い致します。

記

#### I. 開催日時

平成29年2月14日 17時～21時まで

#### II. 開催場所

ホテル ポートブラザちば「房総」の間  
(千葉県千葉市中央区千葉港8-5)  
TEL: 043-247-7211

#### III. 内 容

##### 1. チーズコンテスト(17時～19時)

###### (1) 出品資格

以下のいずれかの要件を満たし、関東ナチュラルチーズコンテスト当日に参加できる者。出品者が当日参加せず、出品チーズのみ参加する場合は認めない。

- ① 関東甲信越地域において、ナチュラルチーズを自ら製造し、販売している生産者。  
ただし、他地域の生産者でも、主催者が認めた場合はこの限りではない。
- ② 2017年中にナチュラルチーズの製造、販売を予定しており、2017年1月時点で試作品を開発している者。
- ③ 関東甲信越地域において、プロセスチーズを自ら製造し、販売している生産者。  
(ただし、出品したチーズについて、採点はされるが受賞候補からは除外される)

###### (2) 出品について

出品数は、1工房2品(各1kg程度)までとし、出品料は、無料とする。

###### (3) 出品カテゴリー

カテゴリー	内 容
パスタフィラータ部門	モッツアレラやカチョカヴァロ等、熱によって混練したチーズ
フレッシュチーズ部門	パスタフィラータ系以外のフレッシュチーズ
熟成1ヵ月未満部門	熟成期間が1ヵ月に満たないチーズ
熟成1ヵ月以上部門	熟成期間が1ヵ月以上のチーズ

(4) 出品チーズの提出方法

出品するチーズの情報をエントリーシートに記載し、2月7日(火)までに中央酪農会議へ提出する。

出品チーズの現物は、「美味しいチーズづくりの研修会」当日受付時(13時00分～13時30分)に提出する。または、コンテスト当日準備時(16時00分～16時30分)に、コンテスト会場へ持ち込む。出品者は出品チーズを提出するまで保冷状態を保つこと。

※ 会場(ホテルポートプラザちば)への郵送はできません。どうしても郵送したい場合は、近隣の宅急便支店等に留め置きし、各自で回収後、会場に持ち込むこと。

※ エントリーシートを提出していないチーズの出品は認めない。

(5) 審査員

当コンテストに出席する者全員(うち、特別審査員は井越氏)

(6) 審査方法

簡易式の評価表を用いて審査。

(7) 賞について

部門賞、審査員特別賞、関東チーズ大賞

※重複授与はしない。

2. 懇親会(19時～21時)

コンテストの発表、表彰式

懇談(バイキング)

3. 会費

6,500円

※コンテストのみの参加はできません。

4. 参加申込み方法

参加を希望される方は、別紙の参加申込書(研修会の申込書)にご記入の上、平成29年2月7日(火)までに中央酪農会議へお申込み下さい。