



ジャパニーズチーズの“いま”を知る

日本の ナチュラルチーズを さぐ 探る



現在、日本のチーズ工房の数は300以上。北海道をはじめ、南は沖縄まで、全国各地でさまざまな種類のチーズが造られています。また、近年の国際チーズコンテストでの評価はめざましく、注目を集めています。

この度、約25年にわたり、日本のナチュラルチーズの発展を追い続けてきた佐藤優子氏を講師にお迎えし、日本のチーズ工房の歩み、そして現状・今後について、お話をさせていただきます。

佐藤氏セレクトによる、造り手のこだわりが詰まったチーズを試食しながら、いま話題の日本のナチュラルチーズを探りましょう！



講師 佐藤優子氏

チーズプロフェッショナル協会 顧問
近著に『日本のナチュラルチーズ』(紅有社)

2022年

6月4日(土) 14~16時(受付13時30分より)

オフィスパーク 名駅カンファレンスセンター 501

名古屋市中村区名駅3-22-4 名駅前みどりビル5階(ビルの東側に入口があります)
各線「名古屋」駅徒歩7分ユニモール12番出口すぐ
地下鉄「国際センター」駅徒歩1分ユニモール14番出口すぐ



詳細・申込

参加費(税込) C.P.A.会員 5,000円 一般 6,000円

定員 30名(先着順)

持ち物 筆記用具、ミネラルウォーター、マスク(マスクを着用の上ご来場ください)

新型コロナの感染状況次第で、開催を中止・延期や開催内容を変更する場合があります。
随時ウェブサイト「ニュース」にて告知、またお申込済みの方には直接メールにてご連絡をいたします。

参加者全員に

冊子「日本のおいしいチーズづくり」と
オリジナル保冷バッグをプレゼント!

NPO 法人 チーズプロフェッショナル協会
CHEESE PROFESSIONAL ASSOCIATION

〒101-0047 東京都千代田区内神田1-18-1イワカタビル3F

Tel : 03-3518-0102 (平日11時~18時) Fax : 03-3518-0103 E-mail : info@cheese-professional.com

お申込はウェブサイトにて

www.cheese-professional.com

チーズプロフェッショナル協会 検索