



フランス料理文化センター/メゾン・モンズ 共催

# ローラン・モンズチーズセミナー

チーズを美味しく熟成する観点から  
フランスの AOC (AOP) チーズを考察する



フランスの食品には、国によって品質保証をする認証制度が数種類あります。AOC(AOP)、IGP、STG、ラベル・ルーージュとAB(有機)です。そのヒエラルキー(階級)の上に位置するAOC(AOP)に認定されたチーズは、そのチーズをおいしく育てる「熟成」をどのように規定しているのでしょうか？

今回は、チーズ熟成会社メゾン・モンズで、エルベ・モンズの良きパートナーであり、OCC(乳製品研修センター)所長として、世界のチーズ業界で働く職人を数多く育成してきた、ローラン・モンズが、AOC(AOP)に認定されているチーズ“農家産、アルティザン産、工場産”を比べながら、熟成における規定と現実を考察し美味しさと品質保証の間にある疑問にお答えします。

LAURENT MONS  
ローラン・モンズ



1965年オーベルニュ地方出身。チーズの熟成販売を営むモンズ一家の二男として生誕。1995年兄エルベ・モンズが、チーズ熟成会社を両親から継承するに当たり、ロアンヌ店の社長に就任。1998年ロアンヌの職業訓練校内に「乳製品研究課」をエルベ・モンズと共に設立。乳製品の製造、熟成、販売を中心とした教育カリキュラムを確立。乳製品協会のパートナーとして、若手育成に貢献する。2005年フランス最優秀職人章(MOF)コンクールの審査員に就任。2007年乳製品研修センター「OPUS CASEUS CONCEPT」を設立。メゾン・モンズの取引先の社員教育他、フランス国内のチーズメーカー、専門店、スーパーなどの乳製品従事者強化に務める。2009年アメリカ(ボストン)に「ACADEMIE OPUS CASEUS」を設立。英語圏の乳製品従事者の教育を開始する。2011年メゾン・モンズグループのフランス国内販売店拡大に際して、新店舗設計、社員教育を担当。2014年シャリュエーに新店舗をオープン。現在、乳製品研修センターの所長として、チーズ生産のメカニズム、熟成理論品質管理、経営理論、味覚教育の確立に従事している。

- 日時： 2016年10月24日(月) 定員45名(先着順)  
講習時間13:00~15:30 (受付開始12:30~)
  - 会場： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO! SHIODOME」
  - 会費： お一人様 7,000円(税込) \*チーズの試食あり
  - 講師： LAURENT MONS ローラン・モンズ  
(乳製品研修センター 所長、メゾン・モンズ 直営店オーベルニャー社長)
  - テーマ：「熟成」からみるAOC(AOP)チーズ (講義及びチーズ数種の試食)
- 後援：東京ガス株式会社

2016年10月24日(月) チーズセミナー申込書 Fax 03-3578-0236

下記にご記入のうえ、FAX(郵送)またはメール ffoinfo@tokyogas-com.co.jp にてお申込ください。折り返し、受講のご案内(振り込み案内)をお送りいたします。(メールアドレスの記載のある方へはメールにてご案内致します。)

申込者名 勤務先名	申込者名フリガナ	勤務先名フリガナ
希望連絡先 住所	〒 - - 希望連絡先 (自宅・勤務先)	
	TEL : - -	FAX : - -
領収書	有 ・ 無	宛名
メールアドレス：	@	

※上記メールアドレス宛に、今後、FFCCのご案内メールマガジンをお送りさせていただきます。

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様が無断で第三者に開示することは一切ございません。

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2F フランス料理文化センター迄

TEL 03-5408-4357 / FAX 03-3578-0236