

オンラインで  
チーズを楽しむ2日間!

みんな集まれ!

チーズラヴァー、

# チーズ文化祭

2021. 10/23 ㊦ 24 ㊦

すべてのチーズラヴァーのための  
楽しい企画がもりだくさん!



## プログラム

### DAY 1 10.23 ㊦

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 01 | 乳酸菌ってなア〜に? 東海大学名誉教授、チーズ・乳酸菌研究所代表 井越敬司氏   | 11:00 ▶ 12:30 |
| 02 | 四国のお味噌とチーズで、なんがでつきょん? C.P.A.四国幹事会  | 13:30 ▶ 14:30 |
| 03 | バーチャルで楽しむタカナシミルクレストランのフレッシュチーズ&クリームバー<br>TAKANASHI MILK RESTAURANT スタッフ、タカナシ乳業 研究員 | 17:00 ▶ 18:00 |
| 04 | 本間るみ子がいざなうチーズの道 Vol.4 フランス、サヴォワ地方を巡る旅 C.P.A.会長 本間るみ子氏                              | 15:00 ▶ 16:30 |
| 05 | おうちでチーズを造ろう! シェフのレシピで食べよう! & 仏リヨンのチーズ最新事情<br>関西幹事会 他                               | 18:00 ▶ 19:30 |
| 06 | チーズ好きのためのイタリアDOCGワインへの誘い Vino Hayashi 鶴岡 恵氏  | 20:00 ▶ 21:00 |

### DAY 2 10.24 ㊦

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 07 | チーズアシェット金沢好み@チーズ文化祭 C.P.A.北陸幹事会                             | 11:00 ▶ 13:00 |
| 08 | ワインキャップシールアートを作ってみよう Bar à Fromage sous voie オーナーソムリエ 谷田浩巳氏 | 13:00 ▶ 14:30 |
| 09 | 胡椒で広がるチーズの美味しさ KURATA PEPPER Co.Ltd. 代表 倉田浩伸氏/C.P.A.東海幹事会   | 13:30 ▶ 15:00 |
| 10 | 第1回 チーズ王選手権   | 16:00 ▶ 17:30 |

### DAY 1&2

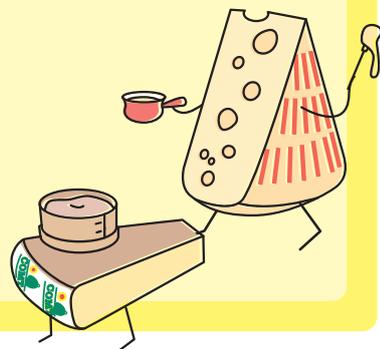
- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 11 | 森永乳業の研究者によるモッツアレラチーズ作り実演と<br>おすすめアレンジレシピ紹介 森永乳業 研究員 | 10.23 10:00 ▶ 10.24 18:00 |
| 12 | チーズ職人リレートークショー 日本チーズ協会                              | Coming Soon               |

見逃し配信について 見逃し配信のある各セミナーに参加申込みされた方には、開催終了後、録画動画の視聴URLを送ります。なお視聴は1週間です。

- 当紙面における参加費についてはすべて税込価格です。 (会)C.P.A.会員 (賛)賛助会員 (般)一般
- オンライン視聴の推奨環境は、Zoom掲載のシステム要件をご参照ください。視聴に係る費用(データ通信料)は各自ご負担いただきます。
- キャンセルポリシーはウェブサイトの各ページに記載。必ずご確認のうえお申込ください。



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



DAY 1 **10.23 土**

01

## 乳酸菌ってなア〜に？

東海大学名誉教授、チーズ・乳酸菌研究所代表 井越敬司 氏

C.P.A.九州幹事会企画は、チーズ造りに大切な乳酸菌の基礎を学ぶセミナーです。数多くの乳酸菌は多様な食品に利用され、中にはヒトの健康に寄与するものも多く存在します。このセミナーでは3つのテーマに分けて、「① 乳酸菌ってどんなもの？」では乳酸菌の基本的なことを学びます。「② 発酵食品は乳酸菌の宝庫」ではチーズやヨーグルトを含む発酵食品においてとても重要な役割を担っている乳酸菌について知ります。「③ 健康をつくる乳酸菌」では現在注目されている乳酸菌の健康効果について勉強します。いま話題の「乳酸菌」の知識を増やしてみませんか。

10月23日(土) 11時～12時30分

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費 (税込) 会費 (チーズ文化祭特別価格) 1,500円 一般 3,000円

定員 50名 (先着順)

申込〆切 10月19日(火)

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJL\\_ID=1580](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJL_ID=1580)



申込先



井越敬司氏

02

## 四国のお味噌とチーズで、 なんがでっきょん？

C.P.A.四国幹事会

いま熱い注目を浴びる「発酵食品」。発酵食品同士のお味噌とチーズは、とっても相性が良いってご存じでしたか？ このセミナーでは、四国のお味噌事情と特色ある食文化をご紹介しつつ、チーズとの相性を探ります。さらにご自宅のできる「お味噌とチーズ」の楽しみ方もご提案いたします。お気軽にご参加ください！

四国のお味噌とチーズでなんがでっきょん？



10月23日(土) 13時30分～14時30分

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費 (税込) 会費 1,100円

定員 30名 (先着順)

申込〆切 10月19日(火)

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJL\\_ID=1582](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJL_ID=1582)



申込先

03

バーチャルで楽しむ

## タカナシミルクレストランの フレッシュチーズ&クリームバー

TAKANASHI Milk RESTAURANT スタッフ、タカナシ乳業 研究員

横浜の乳業メーカーのタカナシがみなとみらいで展開する TAKANASHI Milk RESTAURANT (タカナシミルクレストラン) の大人気メニュー「フレッシュチーズ&クリームバー」をバーチャルで楽しんでいただく企画です。参加者には、この秋9月に発売開始の「ブリーズ・ドゥ・メール カマンベール」(販売数量限定)をはじめとするチーズと発酵クリームのセットをお送りいたします。この企画へのお申込はタカナシミルク WEB SHOPにて、9月22日(土)10時より販売予定です。

【セット内容】

下記乳製品6種各1個  
(コンフィチュールなどのトッピング付)

- 北海道チェリーモッツアレラひとくちサイズ 100g
- 北海道マスカルポーネ 250g
- 北海道リコッタ 250g
- クリームエペス 500g
- ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル 100g
- ブリーズ・ドゥ・メール カマンベール 250g



● 写真の商品は、実際に送付されるものとは異なる場合がございます。

10月23日(土) 17時~18時 オンライン配信

参加費(税込) (会費)5,000円(特別セット、送料込)

定員 20名(先着順)

お申込 9月22日(土)10時より「タカナシミルクWEB SHOP」にて販売予定

URL <https://www.takanashi-milk.com/shopbrand/ct168>



申込先

04

本間るみ子がいざなうチーズの道 Vol. 4

## フランス、サヴォワ地方を巡る旅

C.P.A.会長 本間るみ子氏

長年にわたって数え切れないほど現地を訪ね、その風土を知り、チーズをめぐる土地の人々との交流を深めて、その変遷を体で感じてきた本間るみ子氏が語る、チーズ産地の今昔の情景が好評いただいているシリーズの第4回目のテーマはフランス「サヴォワ地方」です。

世界有数のスキリゾート地として知られるサヴォワ地方。夏はハイキングを楽しむ人が多く、アルプスの山々や美しい湖、風景に溶け込むようにおいしそうに草を食む牛たちの姿に癒されます。この地を訪れる人たちはチーズフォンデュ、ラクレット、タルティフレットなどチーズ料理を楽しんでいます。美しいサヴォワをヴァカンス気分ではしゃぎませんか？

10月23日(土) 15時~16時30分

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費(税込) (会費)1,100円 (観)4,400円

定員 100名(先着順)

申込〆切 10月18日(月)

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI\\_ID=1579](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1579)

● チーズの送付はありません。任意でご準備ください。



申込先



本間るみ子氏

# 05 おうちでチーズを造ろう！ シェフのレシピで食べよう！ & 仏リヨンのチーズ最新事情

しまなみふれんちMurakami 村上智彦氏  
Ishida International 岩田加奈子氏  
六甲山牧場チーズ工房 池田陽一氏  
C.P.A.関西幹事会



池田陽一氏



村上智彦氏



岩田加奈子氏(左から2番目)

おうちで簡単にチーズが造れたら、もっと気軽に家庭料理にチーズを取り入れられると思いませんか？

このオンラインセミナーでは、「六甲山牧場チーズ工房」のチーズ職人・池田陽一氏が、身近で手に入る材料&道具で造れるフレッシュチーズを実演を交えてレクチャーいたします。さらにそのチーズを使って料理をするのは「しまなみふれんち Murakami」の村上智彦シェフ。上質なモダンフレンチで話題の人気シェフが、ご家庭で楽しめるオリジナルチーズ料理を複数教えてくださいます。

また、フランスの食の都リヨンからは、「Ishida International」のレポーター(フランス在住・リヨンのチーズ店勤務歴7年)岩田加奈子氏による最新チーズ事情をお届けします(ソーヌ河畔の朝市、フロマジュリーなどを予定)。そして、関西幹事会メンバーによるお勧めチーズレシピなどもご紹介いたします。

チーズについてあれこれ学べる、欲張りな1時間半。ご参加、待ってまっせー！

10月23日(土) 18時~19時30分

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費(税込) 会 1,980円 般 3,300円 賛助会員特典あり

定員 50名(先着順)

申込〆切 10月19日(火)

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI\\_ID=1581](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1581)



申込先

- 事前にメールでお送りする各種レシピのPDFをプリントアウトするなどして、当日参照できるようにしてください
- 賛助会員特典は受講料無料は1社1名先着2名まで。特典を利用されない場合はC.P.A.会員価格と同じです



## 06 チーズ好きのための イタリアDOCGワインへの誘い

Vino Hayashi 鶴岡 恵氏

事前にワイン2本(豪華旅マガジン付)をお送りし、実際にワインを楽しみながら参加するウェビナーです。講師はイタリアDOCG銘柄全76種を旅するように学ぶワイン頒布会「月刊DOCG」ディレクターの鶴岡恵氏。ワインとテーマは、独自の文化を持つサルデーニャ島における唯一のDOCGワインと、輸入NGの幻のチーズのお話です。イタリア現地取材時のエピソードや写真解説を交えながら、おいしいDOCGワインを解説していきます。現地イタリアのサルデーニャ島を訪れてワインを楽しんだ気分になっていただければと思います。

なお、この企画へのお申込はVino Hayashiネットショップにて9月中に販売予定です。

10月23日(土) 20時～21時

オンライン配信 (Zoom)

参加費(税込) (会費) 8,910円 ワイン2本・付録の豪華旅マガジン込  
※ワインの通常価格より10%割引+送料無料となり大変お得です。

定員 30名(先着順)

お申込 [Vino Hayashiネットショップ](https://store.vinohayashi.com)にて9月中に販売予定

URL <https://store.vinohayashi.com>



「月刊DOCG」サービス詳細 <https://store.vinohayashi.com/lp?u=docg>



申込先

## DAY 2 10.24日

07

## チーズアシェット金沢好み @ チーズ文化祭

C.P.A.北陸幹事会

チーズと北陸の食材を組み合わせて楽しむイベント「チーズアシェット金沢好み」をチーズ文化祭で再体験！ここではチーズについての知識やチーズアシェットを作るのに適したカット方法、味付けのコツや盛り付け方を丁寧にご説明いたします。画面で講師の手元をご覧いただけるので、ご自宅でチャレンジする際に、じっくりとご確認いただけるでしょう。

さらに、ご希望の参加者の方には、チーズと北陸の食材・日本酒等を詰め込んだ「チーズアシェット金沢好みセット」も販売いたします。

素敵なアイデアを手に入れて、日々の食卓を華やかに彩りましょう。

10月24日(日) 11時～13時

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費(税込) (会費) 3,300円 (税) 4,400円

定員 最低遂行人数20名

申込〆切 10月15日(金)

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI\\_ID=1587](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1587)



申込先



### チーズアシェット金沢好みセット

1セット 5,500円(税込・送料別)

セット内容 チーズ  
北陸の日本酒や食材  
(味噌醤油、柚餅子や塩昆布、シロップなど)

ご希望の方は、セミナー申込時に、お申込ください

## ワインキャップシールアートを作ってみよう

Bar à Fromage sous voie オーナーソムリエ 谷田浩巳 氏

C.P.A.関東幹事会企画は、ワインのキャップシールを使ってオブジェを作成するワークショップです。チーズ料理専門ピストロ「スーヴォワル」のオーナーソムリエで、ワインキャップシールアーティストとしても活躍中の谷田浩巳氏を講師に迎え、牛とミルクポットのワインキャップシールアート(写真参照)を作成いたします。牛のオブジェは、オンライン上で谷田氏にフォローをいただきながら、皆さまに実際に作っていただきます(ミルクポットはデモンストレーションのみ)。

材料のキットと道具リストはあらかじめお送りするので、はじめての方でもチャレンジしやすいスタイルです。ぜひトライしてください！

10月24日⑩ 13時～14時30分

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費(税込) ①(会費)4,000円 ②(観)5,500円  
材料キットと道具リスト、送料込

定員 20名(先着順)

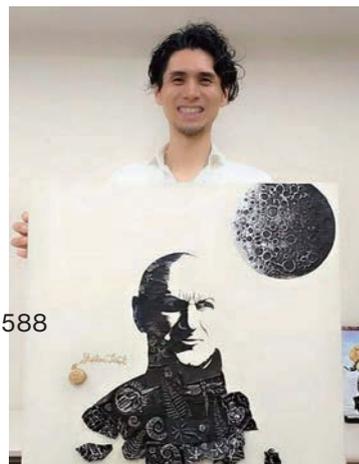
申込〆切 10月15日⑤

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI\\_ID=1588](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1588)

- お申込みは極力、セミナー当日一緒に作品が作れる方をお願いします。
- 材料のキットと道具リストはあらかじめお送りします。
- 道具リストは必ず確認の上、セミナーまでに各自でご準備ください。



申込先



谷田浩巳氏

## 胡椒で広がるチーズの美味しさ

KURATA PEPPER Co.Ltd.代表 倉田浩伸 氏  
C.P.A.東海幹事会

700年以上の歴史があり、ヨーロッパでは「世界一美味しい高級胡椒」として知られたカンボジアの胡椒。しかしながら1970年代に内戦のため絶滅の危機に晒されました。奇跡に残った3本の苗木から地元の人たちと一緒に胡椒を復活させたのが今回の講師・クラタペッパーの倉田浩伸氏(三重県出身)です。このセミナーでは、倉田氏に復活に至るまでの苦労やその特徴などを伺いながら「胡椒」の魅力に迫ります。また東海幹事会による胡椒とチーズの相性やアレンジをご紹介します。

ご試食いただくクラタペッパーの3種類の胡椒(黒胡椒、白胡椒、完熟胡椒)は、事前に皆さまのお手元にお届けいたします。当日は好きなチーズに合わせてもよし、お話を聞いてからゆっくり味わうのもよし! 皆さまのご参加お待ちしております。

10月24日⑩ 13時30分～15時

オンライン配信 (Zoom) 1週間の見逃し配信あり

参加費(税込) ①(会費)3,300円 ②(観)4,400円 試食用胡椒3種、送料込

定員 60名(先着順)

申込締切 10月15日⑤

URL [https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI\\_ID=1585](https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1585)

- 試食用胡椒は、講座開催前に郵送いたします。



申込先



倉田浩伸氏

みんなで楽しめる「チーズクイズ100問」にチャレンジ！  
予選会・課題なしで、エントリー再募集！

# 10 第1回 チーズ王選手権

10月24日(日) 16時～17時30分



チーズ文化祭の最後を飾るのは、第1回チーズ王選手権！

気軽に楽しめるクイズ形式のイベントです。

栄えある「初代チーズ王」の称号を手にした方は、スポンサーからの副賞をはじめ、

その人の得意とすることを活かしながらその後1年間を通じて

「チーズのアンバサダー」として活躍いただく場をご提供いたします。

事前の課題提出等は不要、オールオンラインでの開催です。

みなさんのエントリー、お待ちしております！

予選会はありません。事前の課題提出等は不要です。

会場にお集まりいただくことなく、すべてオンライン上での開催です。

## 「チーズ王」としての年間活動イメージ(例)

- 「C.P.A.公式YouTubeチーズ王チャンネル」を新設し、オリジナル企画を展開
- C.P.A.通信やウェブサイト等でのコラム連載
- C.P.A.主催イベントへの出演
- 「初代チーズ王」という称号とともに、ご自身の活動やPRに活用いただく
- チーズ関連の各種メディア番組への出演サポート

エントリーは  
9月30日(木)まで



## よくある質問とアドバイス

Q1 どんな問題が出るのか分からなくて不安…

A1 出題は4択または○×問題。PC画面上で解答を選択して入力するだけで、筆記や口頭での解答はありません。出題は、初級編から始まり、中級、上級、そして超上級編へと全部で4つのブロックがあり、順を追って進行。トータルで100問になります。テーマは、一般雑学から歴史、酪農、科学、C.P.A.関連問題など、チーズにまつわるさまざまな内容です。

告知ページには  
参考例題もあり

Q2 みんなの前で恥をかきたくないし、  
ちょっと恥ずかしい…

A2 クイズ専用アプリケーションは、任意の名前(ニックネーム可)で参加できますので、心配無用！当日、オンライン上ではそのニックネームが表示されます(主催者側ではどなたかわかるように管理させていただきます)。リアルタイムで司会者の声を聞きながら参加していただくため、同時にZoomにもログインしていただきますが、参加者のカメラは原則OFFとさせていただきますし、Zoom上でクイズに回答する訳ではありません。

Q3 まだまだ勉強中で自信がない…

A3 「チーズ好きのみんなで楽しむことを共有しよう！」というのが、今回の一番の目標ですので、ぜひ“力試し”と思ってチャレンジしてください。チーズのクイズを通じて新たな学びもあるはず！

## 実施方式

クイズ専用のアプリケーションとZoomを利用したオンライン開催です。雑学レベルから超難問まで、チーズに関するクイズ100問にリアルタイムで回答していただけます。

- 出題は4択や○×問題、全部で100問！
- PC画面上で解答を入力。筆記や口頭での解答はありません。
- 出題はすべて制限時間付き！知識に加え、冷静さが必要です。
- 「C.P.A.チーズ検定」から「チーズプロフェッショナル」まで幅広い知識を問う問題が続出！中には、ちまたの話題や超難問もあり！

## 参加条件

- オンライン操作に慣れている人
- オンライン環境(PC、タブレット推奨)を用意できる人  
※通信費用などご負担いただきます
- 公式HP等への公開を許諾いただける人

## エントリー費(税込)

会費1,100円 一般2,200円

## 募集定員

100名

# DAY 1&2

11

## 森永乳業の研究者による モッツアレラチーズ作り実演と おすすめアレンジレシピ紹介

森永乳業 研究員



「モッツアレラチーズ」は今では普通にスーパーマーケットで買えるようになりましたが、森永乳業では20年以上前から提供し続け、日本のマーケットを育ててきました。このセミナーではモッツアレラチーズを知り尽くした森永乳業がその魅力を伝えます。

前半は、モッツアレラチーズを開発する研究員がチーズ製造の実演を行ないます。牛乳にレンネットを添加して凝固したカードから徐々にホエイが分かれていく様子、そしてカードをお湯中でフィラトゥーラしてみずみずしいモッツアレラチーズができるまでを説明します。そして後半は、500種類以上開発してきたモッツアレラチーズレシピの中から、おすすめの食べ方を紹介いたします。

2人の研究員のもと、モッツアレラチーズの魅力に迫ります。楽しみながら学んでみましょう。



配信期間 10月23日(土)10時～24日(日)18時

C.P.A.公式YouTubeチャンネルでの限定配信

参加費 無料(チーズ文化祭特別協賛)

定員 300名(先着順)

申込締切 10月18日(月)

URL [https://chee.pro/article/seminarevent/detail.php?PV=true&CAT\\_ID=202&KIJI\\_ID=1599](https://chee.pro/article/seminarevent/detail.php?PV=true&CAT_ID=202&KIJI_ID=1599)

● 申込者には10月20日頃に視聴URLをメールでご案内いたします。



申込先

12

Coming Soon

## チーズ職人リレートークショー

日本チーズ協会

日本各地のチーズ職人が工房から新鮮な情報をお届けします。  
ミルクや家畜のお話、門外不出?の製造技術や熟成ノウハウなどなど、  
工房の「いま」をお話しながら参加者の質問にもお答えします。お楽しみに!

10月23日(土)・24日(日) オンライン配信

タイムスケジュール等詳細決まり次第、C.P.A.ウェブサイトにて告知いたします。



「チーズ文化祭」についてのお問い合わせは、C.P.A.事務局まで。

キャンセルポリシーはウェブサイトの各ページに記載。必ずご確認のうえお申込ください。

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

お問い合わせはなるべくメールにてお願いします

