



知る! 作る! 味わう!

2018 Natural cheese in Hokkaido

# 北海道ナチュラルチーズ 特別セミナー

参加者  
募集

■主催/ホクレン農業協同組合連合会

■後援/北海道、札幌市、(公社)全日本司厨士協会 北海道地方本部 (公社)全日本司厨士協会札幌支部

■協力/北海道牛乳普及協会

【日時】  
2018 **9.6** (木) 14:00~16:45 (終了予定)

【会場】 **札幌グランドホテル** 札幌市中央区北1条西4丁目

第一部/金枝の間(本館 2階) 第二部/グランドホール東



拝啓 時下ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、北海道司厨士協会北海道地方本部の会員の皆様を招いて、ホクレン農業協同組合連合会主催にて、「北海道ナチュラルチーズ特別セミナー」を開催いたしますので、ご案内申し上げます。

北海道のナチュラルチーズは、生産者の技術の向上の努力を重ねて今では、世界に通用する品質であることを参加者の調理人・チーズについてお学びになっているみなさまにお伝えし多くを学んでいただければ幸いです。

ご多様中とは存じますが、ぜひともご参加くださいますようお願い申し上げます。

## 第一部 講演会 14:00~15:20

### 世界が認めている北海道ナチュラルチーズ

講師に共働学舎新得農場 代表 宮嶋望氏を招き、

①近年の道内のチーズ、工房の状況(個人工房数が増え、個性的なチーズが作られていること、品質の良い牛乳から作られていることなど)

②ヨーロッパと日本のチーズの違い  
(硬質水と軟質水のちがいによるチーズの違い)

③日本のチーズは料理に向いていること、飲み物との相性

④日本のチーズコンテスト、世界のチーズコンテスト(世界で認められる日本のチーズ)(宮嶋さんの受賞作品紹介)等について語っていただきます。



講師

宮嶋 望氏

「共働学舎新得農場」代表。  
海外でも評価の高い  
チーズ作りに努めると同時に、  
地域全体のチーズの水準の  
底上げにも尽力している。

## 第二部 講習試食会 15:30~16:45

### 各チーズの特徴を活かした5品の試食& 世界最優秀フロマジェコンクール世界一 村瀬美幸氏をお招きして

### チーズ・プラトー デモンストレーション

各チーズの特徴を活かした5品のお料理がテーブルに登場します。

①フレッシュタイプのチーズ ②白カビタイプのチーズ ③(セミ)ハードタイプのチーズ ④青カビタイプのチーズ ⑤ウォッシュタイプのチーズ



ステージイベントとしてチーズ・プラトー デモンストレーション  
チーズのタイプ別基本的なカット&盛り付けなどチーズ・プラトーの「技」を調理人の皆さんへお伝えします。



講師

村瀬 美幸氏

世界最優秀フロマジェコンクール2013優勝  
ザチーズルームアカデミー 副校長  
一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会理事  
フランス農事功労賞シュヴァリエ受章  
チーズの専門職「フロマジェ」の普及に尽力している。

申込みは、添付申込書をプリントアウトして運営事務局 FAX(011-241-6577) まで送付願います。

北海道ナチュラルチーズ  
**特別セミナー 申込用紙**

お申込み事務局 FAX011-241-6577

<申込要領>

- ・お申し込みは下記フォームにご記入の上、FAXでお送りください。
- ・申込を確認次第、事務局より受講者代表責任者へ 受講券を e-mailでお送り致します。
- ・申込後、ご都合により講習会に出席できなくなりました場合は、代理の方がご出席ください。  
止むを得ず欠席の場合、弊社事務局迄ご連絡下さい(受付時間9:00-17:00)。

北海道ナチュラルチーズ特別セミナー事務局  
電話011-241-6526(担当: 高橋)

セミナー名	北海道ナチュラルチーズ特別セミナー		開催日	9月 6日
協会名				
所属				
住所	〒			
TEL			FAX	
受講 代表責任者	姓名			
	e-mail			
〈参加者名 記入欄 ・人数〉		出席人数	人	
<b>申込締切 平成30年8月31日(金)まで</b>				

個人情報の取扱いについて

ご記入、または送信いただいた個人情報は、本セミナー運営事務局株式会社フラクタルがご参加者様への受講ご招待券の発送、本件に関する諸連絡に利用させていただきます。ご参加者様の個人情報は株式会社フラクタルがライバシーポリシーに基づき安全かつ適切に管理致します。