



MONS Formation « Bleu Cheese »

ブルーチーズの世界を発見する研修

<日程> 2026年9月7日(月)から11日(金) 研修期間正味4日間

No	日時		視察先	コメント	
0	9月7日	月	18:00	ロアンヌのイビススタイルホテル・ロビー集合	オリエンテーション(自己紹介等)
			19:00	レストラン「O'Tempo」	ウエルカムディナー
1	9月8日	火	07:50	ロアンヌのイビススタイルホテル・ロビー出発	
			09:00	モンブリゾンの製造所(Fromagerie de Sauvain)	チーズ作りのワークショップ
				アトリエと製造所	製造所で製造体験
			13:00	村のレストランでランチ	熟成カーブ視察
			14:30-15:00	モンスのモンブリゾン店見学	地方店の販売スタイルを見学
			16:00	ホテル到着	
2	9月9日	水	7:30	ロアンヌのイビススタイルホテル・ロビー出発	
			9:15-11:15	フルムダンペールの生産者(Laitiere de Laqueille)	フルムダンペールやブルードーベルニュの製造と熟成を見学
				移動中ドライブインで簡単なランチ	
			15:00-16:00	1924チーズの熟成カーブ見学	モンス用チーズ1924の熟成見学
			16:40	ホテル・カベル(ミヨー)到着	
			19:00	ビストロ「Bisro Les Arcades」	アベイロン料理でディナー
3	9月10日	木	8:20	ホテル・カベル(ミヨー)出発	
			9:00-10:30	ロックフォール用羊農家見学	
			10:45-11:50	ロックフォールのカーブ見学(Gabriel Coulet)	ロックフォール生産者唯一の同族会社
			12:00-13:00	ランチ「La Comptoir de Gabriel」	
			17:00	ホテル到着	
4	9月11日	金	8:30	ロアンヌのイビススタイルホテル・ロビー出発	
			9:00-11:00	メゾンモンスのカーブ見学	メゾンモンスの本社カーブ視察
			11:10-15:30	トンネルカーブとデギュスタッション兼ランチ	大きな山もチーズ熟成カーブ視察
			16:00-16:30	ロアンヌのレアールにあるブティック見学	常設市場の販売スタイルを見学
			16:45	ロアンヌのイビススタイルに到着	
			19:30	トロワグロのレストラン「Le Central」	ローランモンスとディナー
			21:00		修了証書授与

自然災害、訪問先の都合で内容が変更される場合は、同等レベルの訪問先で対応します。