

プログラム シェーヴルチーズ研修

6泊7日／研修期間正味5日間（5月25日～29日）

■ 5月24日(日) | 現地集合・前泊

- ・各自現地到着
 - ・ホテルチェックイン
 - ・研修開始に向けた準備
- （※研修プログラムはなし）
-

■ 5月25日(月) | メゾン・モンズ

- ・メゾン・モンズによる歓迎の挨拶および施設紹介
 - ・ローラン・モンズ氏による理論マスタークラス（全2回）
 - ・体験型の官能評価（テイスティング）ワークショップ
 - ・熟成トンネルの見学
-

■ 5月26日(火) | 乳製品製造の現場

- ・ソシエテ・レティエール・ド・ヴィシーの2つの生産拠点を見学
フロマジュリー・デ・ペイ・デュルフェ
クルジエール＝ヌフの熟成セラー
 - ・フロマジュリー・ド・ヴィルクモワ農場の訪問
-

■ 5月27日(水) | 農場訪問

- ・レ・パンピーユ・ド・ロワゼリエールの訪問
 - ・フェルム・デ・カブリオールの見学
-

■ 5月28日(木) | ブルー・デュ・ショルサン特集

- ・GAEC デ・ボナンシュ農場の訪問
 - ・実践的なチーズ製造ワークショップ
 - ・オート・ショーム乳製品工房および熟成セラーの見学
 - ・モンブリゾンにあるモンズ直営ブティックに立ち寄り
-

■ 5月29日(金) | 熟成（アフィナーージュ）&ワイン

- ・モンズの熟成セラー見学
 - ・シェーヴルチーズ熟成の体験型ワークショップ
 - ・地元ワイナリーでのワインとチーズのペアリング体験
 - ・ロアンヌおよびルネゾンにあるモンズ直営ブティックの訪問
-

■ 5月30日(土) | 帰国

- ・チェックアウト
 - ・各自帰国
- （※研修プログラムはなし）