

たった1日でお悩み解決！ チーズをビジネスに変える！

令和元年度 ナチュラルチーズ製造技術・ブランド化ステージアップ研修会
受講者募集のご案内

【定員】 10名 【参加費】 昼食弁当代 1,000円（受講料無料）

日時 令和2年2月28日(金) 9:00～17:30

会場 〒180-8602 東京都武蔵野市境南町 1-7-1
日本獣医生命科学大学 第1校舎B棟 513教室
JR中央線 武蔵境駅南口より徒歩2分
(注) 蔵王酪農センターでの開催ではありませんので、ご注意ください。

研修内容

1. 【講義】 ナチュラルチーズの魅力をもっと伝えるために
2. 【講義】 地域ブランド化と6次産業化
3. 【ワーク】 製造技術・ブランド化（販売）等に関する課題解決プランの作成
4. 【ワーク】 課題解決プランのブラッシュアップ

こんな方におすすめ！

- ・ チーズ工房を設立したものの、消費者へのアプローチ方法に独り悩んでいる方
 - ・ 自分が製造した（自社製品）チーズの魅力と価値を、多くの消費者に伝えていきたい方
 - ・ 経験値のある方の意見を聞いて、目指す“あなたの理想のチーズ”の実現に向けて、製造・販売のブラッシュアップ、ブランド化を図りたい方
- ※ 昨年度の受講者から、「自分に不足しているところ、やらなければならない課題・問題を具体的に再認識できた」「問題・課題に取り組む際の優先順位がわかった」などの感想をいただきました。また、研修内容を踏まえて、工房の売上増につなげた方もいらっしゃいます。

【参加申込方法】

別紙「受講申込書」（2枚組）を裏面の問い合わせ先にFAX、メール、郵送のいずれかで1月31日まで必着で申し込んで下さい。

【研修参加者の決定】

書類審査の上、参加者を決定します。参加の可否については2月10日(月)までに通知します。
(注) 当財団主催の「専門研修」または「基礎研修」の受講経験のある方を優先いたしますので、ご了承ください。

裏面もご覧ください!

講師紹介



上田 国男 (うへだ くにお)

1944年、北海道生まれ。現・ニチラク機械(株)技術顧問、蔵王酪農センター ナチュラルチーズ製造技術研修講師、山梨大学技術員。

雪印乳業(株) (現・雪印メグミルク(株))に40年間勤務し、ナチュラルチーズの製造・研究・開発に従事。

退職後、国際協力事業団(JICA)の専門家として、中国において技術指導にあたる。また、地元山梨のチーズ工房において、チーズ作りを目指す人々の要望に応え、実習を行っている。



望月 孝 (もちづき たかし)

(株)リクルートで企業の組織活性化事業、東北地域の地域活性化事業を経て、2003年から(株)プロジェクト地域活性 代表取締役社長。

2015年よりナチュラルチーズ製造技術専門研修講師。東北地域で会津ブランド等の地域ブランドの創出、多くの食品事業者・農業法人等の商品開発・販売・ブランド化、農商工連携・6次産業化を支援。現在、経済産業省・農林水産省の農商工連携・地理的表示保護制度等の委員・アドバイザー、内閣府地域活性化伝道師を務める。



福田 みわ (ふくだ みわ)

スリーピース代表

チーズビジネスコンサルタント チーズ料理研究家

明治乳業(株) (現: (株)明治) 退職後、約25年輸入チーズ専門商社に勤務。『営業と企画』2つの視点で経験を重ねる。「チーズをもっと広く普及させるとともにビジネス化したい」との思いで、コンサルタント業務を行っている。「成果にコミットする!」ための現場に基づく提案力がある。チーズのオリジナルレシピは230品以上。蔵王酪農センター発行『Cheese Times』のメニューを考案している。

著書(共著)に「チーズ入門」改訂4版(日本食糧新聞社)がある。

【その他】

ステージアップ研修の前日2月27日(木)には、日本獣医生命科学大学内の別会場にて「国産ナチュラルチーズシンポジウム2020」を開催いたします。詳しくは同封のチラシをご覧ください。

※ 問い合わせ先 〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4

(一財)蔵王酪農センター 内海(うつみ)

Tel. 0224-34-3311 Fax. 0224-34-3399

Eメール seisan@zao-cheese.or.jp