

# たった2日でお悩み解決！ チーズをビジネスに変える！

## 令和3年度 国産ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修会 受講者募集のご案内

【定員】 5名                      【参加費】 受講料無料  
(交通費・宿泊食事代は自己負担となります)

**日時**                      令和4年3月4日(金) 12:30 ~ 令和4年3月5日(土) 14:00

**会場**                      〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町 5681-6      チーズ工房 遊泳舎  
(上田国男講師個人工房 JR 中央本線 小淵沢駅から約1km)

### 研修のねらいと内容

1. 製造技術・ブランド化（販売）等に関する課題解決
  2. ナチュラルチーズの魅力の伝えかた、地域ブランド化と六次産業化の理解
- ※ 内容は別紙参照

### 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

### 受講者の声

2018年の基礎研修会に参加、2021年に自身の工房を開業し、昨年度のステージアップ研修会に参加しました。各自が作ったチーズを持ち寄り、講師の方からアドバイスをいただきながら、参加者同志での議論も盛り上がりました。特に、製造の技術的な講習だけではなく、「どう販売していくか」という製造者にとっても重要な経営的視点で現状分析し、今後に向けた課題設定ができたことが大変有意義でした。

(令和2年度受講：七富チーズ工房（静岡県富士宮市） 高木宏昭様)

#### 【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(月)まで必着**で申し込んで下さい。

#### 【研修参加者の決定】

当研修は感染症防止対策の観点から、少人数での開催といたします。参加者は書類審査の上決定します。参加可否については2月7日(月)までに通知します。

**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、2018年より国産ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修講師。

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・人材育成事業、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研修講師、2018年より国産ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修講師。また、東北地域で会津ブランド等の地域ブランドの創出、多くの食品企業・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JAPANブランド・農商工連携・地理的表示保護制度の委員・アドバイザー、内閣府地域活性化伝道師等を務める。



## 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 チーズクッキングディレクター®  
売れる商品カプロデューサー

2018年より 国産ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修講師

ナチュラルチーズ製造技術専門研修講師

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健全なビジネス化のためのサポートをしたい」との思いで、目標達成のための方法を研修やコンサルを通じてお伝えしている。

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】

ステップアップ研修の前月2月15日(火)には、東京都武蔵野市の日本獣医生命科学大学およびWEB上で「国産ナチュラルチーズシンポジウム2022」を開催いたします。

※ 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](mailto:seisan@zao-cheese.or.jp)