

国産ナチュラルチーズ シンポジウム2023

2023年2月15日[水] 13:00~16:40

東京農業大学世田谷キャンパス
アカデミアセンター
地下1階 横井講堂

〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1

Symposium
シンポジウム

13:00 開会(主催者挨拶)

13:10 原田英男講師
「酪農危機の中で、チーズ生産のあり方を考える」

13:40 村瀬美幸講師
「チーズアートで伝えるチーズの魅力」

14:40 平井富江講師
「フロマージュ・ドール流(国産)チーズを売る・伝える」

15:40 福田みわ講師
「チーズがもっと好きになる! チーズの食べ方・伝え方」

16:40 閉会

17:00 チーズ試食・懇親会(18:30終了)
[会場:学生食堂すずしろ][会費:5,000円]

募集人員

会場 100名

オンライン 100名

(ZOOM配信)

参加費用

無料

(懇親会費別途)

チーズの未来を
語り合おう!!

Speakers Profile



一般財団法人畜産環境整備機構
副理事長

はらだ ひでお
原田 英男



元 農林水産省畜産部長、現
一般財団法人畜産環境整備機
構副理事長。

1956年、東京都生まれ。北
海道大学農学部卒業。

日本のチーズと畜産物、ワイ
ンと日本酒をこよなく愛し、ツ
イッター等で勝手に宣伝活動
を行っている。

ギルド・クラブ・ジャポン会
員、肉肉学会理事長、社団法人
全日本・食学会会員、宮崎こば
やし熱中小学校校長。

一般社団法人
日本チーズアートフロマジェ協会

むらせ みゆき
村瀬 美幸



世界最優秀フロマジェ2013。一
般社団法人日本チーズアートフロマ
ジェ協会 副理事長。世界のチーズ
を楽しむスクール「THE CHEESE
ROOM」副校長。

チーズにまつわる食文化に魅せら
れ、2013年にフランスで行われた
チーズ専門家フロマジェの世界大会
で世界一に。五感を使って楽しむ
「チーズアート」を取り入れた、見た目
にも楽しく、そして美味しいチーズブ
レート制作の第一人者。次世代のフ
ロマジェの育成に力を注いでいる。
2023年4月29日開催予定のフロマ
ジェの国内大会FROMAGER
JAPANを運営する。

株式会社フロマージュ・ドール

ひらい とみえ
平井 富江



東京都出身。上智大学卒。

日本航空在籍中より、十勝を
中心に北海道のチーズ工房を
訪問。退職後、2011年、国産
チーズの卸販売を行う「フロ
マージュ・ドール」設立。

現在は、内外エアライン・レ
ストラン等へのチーズセレクト・
卸販売、デパート地下・北海道
展での催事販売を主な業務と
している。

スリービース

ふくだ
福田 みわ



チーズクッキングディレクター®、チーズビ
ジネスコンサルタント。スリービース代表。

明治乳業(株)退職後、25年2社の輸入チー
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。チーズの美味しい食べ
方、レシピを研究し続けて30年以上。これま
でのオリジナルレシピは250品以上。

蔵王酪農センター「Cheese Times」の制作に
携わる。「ナチュラル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。

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、製造技
術専門研修講師。
著書に「チーズ入門」改訂4版(日本食
糧新聞社)がある。

一般財団法人 蔵王酪農センター 内海 行

FAX **0224-34-3399**

Eメール **seisan@zao-cheese.or.jp**

国産ナチュラルチーズシンポジウム2023 参加申込書

企業・団体名

担当者様

電話番号

FAX番号

E-mail

所属・役職	氏 名	会 場		オンライン	オンライン参加ご希望の方は E-mailアドレスをご記入ください。
		懇親会参加	懇親会不参加		

希望される参加方式の出欠を○×で記載してください

※本シートにご記入いただいた情報は、参加者確認の目的以外に使用することはありません。