

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4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)
- 【申込方法】 別紙参照

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

会場 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1 東京農業大学世田谷キャンパス内
(小田急小田原線 千歳船橋駅から徒歩 25分)

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

今回の研修は、既に何年も前から工房を開いている方や、新規奮闘したいという方が集まり、それぞれに技術的なこと、そして作ったチーズをどのように販売していったらよいのかという点を、基本的なことや新しい視点を交えながらご指導頂きました。個人的には、自分の持参したチーズについて、日本の食材をうまく活かしているのを国際コンクールに出してはどうかと福田先生におだてられ、その気になって出した結果、銀賞を頂きました。後押し感謝です。

(令和3年度受講：山田牧場（滋賀県甲賀市） 山田保高様)

講師紹介



橋本 年永 (はしもと としなが)

雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所 札幌研究所勤務。

1987年、雪印乳業(株) (現・雪印メグミルク(株))に入社。プロセスチーズ工場とナチュラルチーズ工場での製造経験を積んだ後、1993年からチーズ研究所にてナチュラルチーズの研究開発に携わる。2000年から札幌研究所にてナチュラルチーズの研究開発を担当し、現在に至る。

オープンバットによる手作りから自動化ラインまで幅広く製造技術を理解し、ラボスケールのチーズ試作実験系構築のノウハウを持つ。

主に開発した商品：「北海道カマンベール・匠仕込」「雪印北海道 100 カマンベール・クリームリッチ」(いずれも終売)



望月 孝 (もちづき たかし)

(株)プロジェクト地域活性 代表取締役社長、内閣府 地域活性化伝道師。

(株)リクルートで、首都圏企業の組織活性化事業・人材開発事業、東北地域の地域活性化事業を経て、2003年に(株)プロジェクト地域活性を設立。

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。東北地域の食品企業・農業法人等の商品開発、ブランド化、農商工連携等6次産業化を支援。また、会津ブランド等、東北各地の地域ブランド創出を支援。

現在、経済産業省・農林水産省のJAPANブランド、農商工連携・地域資源活用、創業支援計画、地理的表示保護制度の委員等を多数務める。著書に「人材は人財！—東北地域のイノベーションへの提言—」(人材育成学会)、「東北地域における農商工連携プロデューサーの育成・確保に関する研究」(東北大学大学院)、「経営人財ネットワーク—震災復興に活かす—」(現代経営研究学会)などがある。



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)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。



【参加申込方法】

別紙「受講申込書」(2枚組)を下記問い合わせ先にFAX・メール・郵送のいずれかで1月31日(火)まで必着で申し込んで下さい。なお、「現在の課題」のいずれの項目にも記述がない場合は受入いたしかねます。

【研修参加者の決定など】

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(火)までに通知します。

また、研修会場となる教室は、参加確定者向けに別途連絡いたします。

【その他】

ステップアップ研修の前月2月15日(水)には、東京都世田谷区の東京農業大学世田谷キャンパスおよびWEB上で「国産ナチュラルチーズシンポジウム2023」を開催いたします。

※ 問い合わせ先 〒989-0916 かつたぐんざおうまちとおがったおんせん なのかはら 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