2025年6月吉日

関係者各位

**令和7年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会  
受講者募集のご案内**

一般財団法人 蔵王酪農センター

　一般財団法人 蔵王酪農センターでは、国産ナチュラルチーズの製造技術の普及および　品質向上を図り、六次産業化の推進と併せ、畜産振興の一助とすることを目的として、　　下記の通り、ナチュラルチーズ生産者が講義・実習を通して体系的にチーズ製造技術を　　学ぶための製造技術研修会を開催します。

　つきましては、受講をご希望の場合は、6月21日(土)までに別紙「受講申込書」（2枚組）によりお申し込みいただきたくお願い申し上げます。

記

1. 日程 2025年7月21日(月祝)～7月24日(木)

1. 募集人員 10名
2. 会場 宮城県郡温泉字251-4

一般財団法人 蔵王酪農センター

4. 研修内容

**ナチュラルチーズ製造に関する基本的な知識・理論の習得を目的として、次の講義と　　製造実習を行なう。**

◇　講　義

①　チーズの製造工程

②　チーズの製造設備

③　チーズの乳酸菌・レンネット

④　包装に関する基本的な考えかた

⑤　安全なチーズを生産していただくために

⑥　洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理

⑦　国産ナチュラルチーズをめぐる情勢

⑧　日本のチーズ市場と公正競争規約

◇　実　習

　　フレッシュタイプ（モッツァレラ・ストリング）、熟成タイプ（ゴーダ）

（裏面へ続く）

5. 参加資格

　ナチュラルチーズ製造初心者、ナチュラルチーズの製造販売を計画している生乳生産者、および農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等。

6. 参加申込方法

　別紙「受講申込書」を下記問い合わせ先にFAX、メール、郵送のいずれかで6月21日までにお申し込み下さい。なお、受講申込書は財団ホームページからもダウンロードが可能です（PDFファイル）。

(注)　志望動機等は審査上の重要事項ですので、できるだけ詳細に記載願います。連絡先等の未記入がある場合は受理いたしませんので、十分ご注意ください。

1. 費用

(1)　研修会受講料：４７，０００円　（テキスト代含む）

(2)　3泊4日宿泊食事代：３７，０００円　（研修期間中の食事は**7/21昼食～7/24昼食まで**）

(注)　上記料金は、研修初日の受付時に現金で納付いただきます。（カード払い非対応です　のでご容赦ください。）  
　なお、研修前泊を希望される方は、その分の料金もまとめてお支払い下さい。前泊代は受講確定者向けに別途ご案内いたします。

8. 研修受講者の決定

　書類審査の上、受講者を決定します。受講の可否については、6月27日(金)までに通知　　します。

(注)　事業の性格上、生乳生産者・中小工房の方を優先的に受け入れます。

9. その他

　今年度は本研修会のほかに、第2回基礎研修会を2025年11月17日～20日、実践研修会（旧称：専門研修会）を2026年1月19日～23日、国産ナチュラルチーズシンポジウムを2026年2月頃にそれぞれ予定しております。

※ 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)

以　上

別紙

**受　講　申　込　書**

一般財団法人 蔵王酪農センター　御中

２０２５年６月　　日

申込責任者

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 団体名 |  | | | |
| 住　所 | 〒 | | | |
| 電話番号 |  | FAX番号 |  | |
| ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ |  | | 責任者氏名 |  |

※　住所・電話番号等は、受講希望の方が確実に連絡をとれるところ（受講確定となった場合の確定通知等の送付先）を記入して下さい。また、文字の区別がつくように、崩さずはっきりと記入願います。  
　なお、メールアドレスを記入していただいた方には、折り返し申込書受領のメールを送信いたします。　　申し込み後数日経っても受領の返信がない場合、お手数ですが「問い合わせ先」までお電話願います。

　令和7年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会に、下記の通り申し込みます。

記

1. 開催期間：２０２５年７月２１日(月祝)　～　７月２４日(木)
2. 参 加 者

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ふ　り　が　な |  | | |
| 氏　　　　　名 |  | | |
| 担当部署・役職名 |  | | |
| 年齢（7/21時点） | 歳 | 性別 |  |
| 最 終 学 歴 |  | | |
| 乳製品製造経験（そのうちナチュラルチーズの製造経験） | | 年（　　　年） | |

※　最終学歴は学校名を記入して下さい。大学・短期大学を卒業の場合は、学部名を明記して下さい。  
大学院卒業の場合は、加えて修士課程修了か博士課程修了かについても記入して下さい。

別紙

1. 受講希望の理由等

（審査上の重要事項ですので、可能な限り詳細に記入して下さい）

|  |
| --- |
| (1)　受講希望の理由 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| (2)　チーズ製造機器および製造実績（製造している方のみ記入して下さい） |
| ◇チーズバット容量：　　　　　　　L　×　　　　基 |
| ◇製造品目　　　　： |
| ◇製造数量　　　　：　　　　　　　t／年 |
|  |
| (3)　将来の計画 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| (4)　課題（製造等において、現在抱えている問題点などがあれば記入して下さい） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |