

2025 年 11 月 吉日

関係者各位

令和 7 年度 ナチュラルチーズ製造技術実践研修会
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て、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、受講をご希望の方は、12 月 6 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 2026 年 1 月 19 日(月)～1 月 23 日(金)
2. 募集人員 10 名
3. 会場 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原^{かつた ざおうまちとおがつた なのかはら}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専門的知識・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 乳およびチーズ製造の基礎科学
- ② チーズ製造の応用科学
- ③ チーズホエイの有効利用
- ④ チーズの乳酸菌・レンネット・熟成用カルチャー
- ⑤ 包装商品開発（設計）における容器・包装の具体的検討内容
- ⑥ これからの国産ナチュラルチーズの活用方法とそのアプローチ

（注） ①②は高校程度の化学の知識が必要となります

◇実 習

パスタフィラータタイプ（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

当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会」の受講経験者、またはナチュラルチーズの製造実務経験のある方および前記に相当する知識・経験のある方

6. 参加申込方法

別紙「受講申込書」を下記問い合わせ先にメール、FAX、郵送のいずれかで12月6日まで必着で申し込んで下さい。なお、受講申込書は当財団ホームページからもダウンロードできます（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。記述が極端に少ない場合や表現がわかりづらい場合、連絡先等の未記入がある場合は受理できませんので、十分ご注意ください。

7. 費用（税込）

(1) 研修会参加費：55,000円

(2) 4泊5日宿泊食事代：49,200円（研修期間中の食事は1/19 昼食～1/23 朝食まで）

（注）上記金額には4泊分入湯税 600円・同宿泊税 1,200円が含まれています。研修初日の受付時に現金にてお支払いください。（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、12月12日（金）までに通知します。

（注）事業の性格上、生乳生産者・中小チーズ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、国産ナチュラルチーズシンポジウムを2026年3月4日（水）に予定しております。

※ 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

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 月 日

申込責任者

名 称				印
住 所	〒			
電話番号		FAX 番号		
メールアドレス			責任者	

※ 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、崩さずはつ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 ナチュラルチーズ製造技術実践研修会に、下記の通り申し込みます。

記

1. 開催期間：2026年1月19日(月) ～ 1月23日(金)
2. 参 加 者

ふ り が な			
氏 名			
担当部署・役職名			
年齢（1/19 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

3. 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（チーズ製造等に関して、現在抱えている問題点があれば記入して下さい）
