独立行政法人 農畜産業振興機構(ALIC)後援
国産牛乳乳製品の需要拡大・競争力強化支援対策事業（国産チーズ競争力強化支援対策事業）

2026 年 11 月吉日

関係者各位

令和 8 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 5 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　　2027 年 1 月 18 日(月)～1 月 22 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251-4
（かった　ざおうまちとおがった　なのかはら）
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 5 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してください。また、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。

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：５２，８４０円　（研修期間中の食事は **1/18 昼食～1/22 朝食まで**）

（注）　上記料金には 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 11 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 2027 年 3 月 1 日に、新規工房立ち上げに向けたフォローアップ研修会を 2027 年 3 月 2 日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

２０２６年　　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	

※　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 8 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：２０２７年1月１８日(月)　～　1月２２日(金)

2. 参 加 者

ふ　り　が　な			
氏　　名			
担当部署・役職名			
年齢（1/18 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）