



報道関係各位

2021年8月10日

オンライン チーズセミナー<第一弾> (無料)

“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！”

～田中 穂積氏が語る「6Pチーズ」の秘密～ を開催します。

抽選で20名様に「6Pチーズ」詰合せをプレゼント

2021年8月27日(金) 20:00～ ライブ配信

雪印メグミルク株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:西尾 啓治)は、無料オンラインチーズセミナー『“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！”～田中 穂積氏が語る「6Pチーズ」の秘密～』を、2021年8月27日(金)ライブ配信にて開催します。

チーズについてもっと知ってもらうことで、いつものチーズが、“もっとおいしく！もっと楽しく！”なるオンラインセミナーです。このセミナーは年4回の開催を予定しており、第一回目は、～「6Pチーズ」の秘密～をテーマに実施します。

1954年(昭和29年)に登場した「6Pチーズ」は、おかげさまで今年発売67年目を迎えました。「6Pチーズ」が半世紀以上も愛され続け、なぜロングセラー商品となったのか。講師に田中穂積氏をお迎えし、その開発秘話や歴史を振り返り、製造の様子などを交えて、「6Pチーズ」の“ロングセラーの秘密”に迫ります。また、特別出演として「6Pチーズ公式ツイッター」の“なかの人”も登場。「6Pチーズ」に関するトリビア情報やアイデアレシピについても紹介していきます。

いつもの定番チーズが、“もっとおいしく！もっと楽しく！”なる60分。ご家族みんなで、「6Pチーズ」を片手に、おうち時間を楽しみましょう！

当日ご参加いただき、アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で20名様に「6Pチーズ」詰合せをプレゼントします。



発売から67年目のロングセラー



「6Pチーズ」詰合せ(イメージ)

●講師紹介



田中 穂積 (たなか ほづみ) 氏

1975年に新潟大学農学部を卒業し、雪印乳業株式会社（当時）に入社。以来、技術者としてプロセスチーズ及びナチュラルチーズの製造、研究・開発に従事する。1987年に発売された『とろけるスライス』の開発に携わり、大ヒット商品となる。2004年から8年間にわたり「雪印メグミルク チーズ研究所」の所長を務め、日本人の口に合う“国産ナチュラルチーズ”の開発に専心する。2012年、チェスコ株式会社の技術顧問となり、後進の指導に当たりながら、チーズに関する講演などを手掛け、ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト審査員を務める

<オンラインチーズセミナー開催予定>

	テーマ	開催日
1	「6Pチーズ」の秘密	2021年8月27日（金）
2	「雪印北海道100」ナチュラルチーズを楽しもう（仮題）	2021年11月（予定）
3	「スライスチーズ」の世界（仮題）	2022年1月（予定）
4	「さけるチーズ」の魅力（仮題）	2022年3月（予定）

【実施要項】

- テーマ：“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！”
～田中穂積氏が語る「6Pチーズ」の秘密～
- 参加費：無 料
- 開催日時：2021年8月27日（金） 20時～21時（約1時間）
- 実施方法：Z o o mウェビナーによるライブ配信
- 募集人数：先着500名様（定員になり次第受付を終了します）
- 応募方法：雪印メグミルク公式HP専用応募サイトからお申込みください。
- 雪印メグミルク公式HP専用応募サイトURL
<https://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/pdf/event.pdf>
- 応募期間：定員（先着500名）となり次第締め切りとさせていただきます。
- 当選発表：参加登録後、「ウェビナー参加用URL」がメールで届きますので、当日まで保管をお願い致します。
- 注意事項
 - ※お使いのパソコン、スマートフォン、タブレットにはZ o o m専用アプリ（無料）が必要です。
 - ※ご使用のアプリ、ブラウザが最新バージョンかご確認ください。
- お客様からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報 IR 部 担当：豊澤
TEL 03-5369-6808（10:00～16:00 土・日・祝日を除く）
※当選確認のお電話はご遠慮ください。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社

広報IR部 広報グループ

TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150

E-mail msb-pr@meg-snow.com