

オンライン チーズセミナー<第2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「雪印北海道100」ナチュラルチーズを楽しもう

11/19(金) 20:00-21:00 【ライブ配信】

～アンケート回答者の中から抽選で20名様に”「雪印北海道100」チーズ詰合せをプレゼント～

11月11日(木)はチーズの日。そして11月18日(木)はボジョレー・ヌーヴォーの解禁日と、11月はおいしいチーズが食べなくなる機会が続きます。

そこでチーズセミナー第2弾の今回は、“国産ナチュラルチーズ”特に、北海道にこだわり北海道産の生乳を100%使用した、北海道と育てたチーズ「雪印北海道100」ナチュラルチーズをテーマに、田中穂積氏を講師にお迎えして、ナチュラルチーズのこだわり、製造と歴史、おいしさの秘密、そして、そのおいしさを活かした食べ方など、国産ナチュラルチーズの魅力について大いに語っていただきます。

また、セミナー後半には、世界のチーズを知り尽く

したチーズのプロフェッショナル「フランスチーズ鑑評騎士の会・オフィシェ」の肩書を持つフロマジエも登場。初心者でも簡単にできる“チーズプラトーの作り方”や“ナチュラルチーズの楽しみ方”を伝授します。

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。

「雪印北海道100」ナチュラルチーズをワインのお供に、秋の夜長を一緒に楽しみましょう!

※オンラインチーズセミナーは、年4回の開催を予定しています。

● 抽選で「雪印北海道100」チーズ詰合せをプレゼント

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「雪印北海道100」チーズ詰合せをプレゼントします。

※当選者には、後日「送付先住所」と「ご連絡先電話番号」をお尋ねするメールを事務局より送信させていただき、当選の発表とかえさせていただきますので、ご了承ください。

● 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。



北海道産生乳100%使用「雪印北海道100」ナチュラルチーズ



「雪印北海道100」チーズ詰合せ(イメージ)

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	2021年11月19日(金)
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)

● ウェビナー概要

テーマ: “チーズを知って、もっとおいしく!もっと楽しく!” <第2弾>

～田中穂積氏が語る「雪印北海道100」ナチュラルチーズを楽しもう～

費用: 無料

開催日時: 2021年11月19日(金) 20時～21時(約1時間)

募集人数: 先着500名様(定員になり次第受付を終了します)

参加方法:

- ① 以下の「申込 URL」から参加のお申し込みをお願い致します。

申込 URL:

https://us02web.zoom.us/webinar/register/9716328784944/WN_Q6YNH3xhRGyDGPeVbKWJ-A

↓

- ② 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。

↓

- ③ 当日、定刻より少し前になりましたら「ウェビナー参加用 URL」にアクセスをお願い致します。

参加用 URL にはいつでもアクセスが可能です。定刻になりましたらセミナーを開始致します。

なお、当日のセミナー内容は予告なく一部変更になる可能性がございますので、予めご了承ください。

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Zoom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。

以上