

雪印メグミルク 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

1時間まるごと！「雪印北海道100 カマンベールチーズ」スペシャル～

2022年11月18日（金）20:00～21:00

ライブ配信

- 参加費無料
- 見逃し配信あり
- 抽選で20名様にチーズの詰合せのプレゼントもご用意！

雪印メグミルクでは、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1時間まるごと！「雪印北海道100 カマンベールチーズ」スペシャル～』（無料）を、2022年11月18日（金）ライブ配信にて開催いたします。

昨年、“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！”をテーマに、オンラインチーズセミナーを4回シリーズで開催し、ご好評いただきました。今回は11月17日（木）に解禁を迎えるボジョレー・ヌーヴォーと合わせて、『1時間まるごと！「雪印北海道100 カマンベールチーズ」スペシャル』を開催します。

昨年のオンラインチーズセミナーと同様、田中 穂積 氏を講師にお迎えし、今年60周年を迎えた「雪印北海道100 カマンベールチーズ」の歴史や製造方法等についてお話をさせていただきます。さらに、切れてるタイプの開発担当者の開発秘話や、商品担当者による「雪印北海道100 カマンベールチーズ」のうまみの秘密、うまみを活かす新たな楽しみ方などを伝授します。

「雪印北海道100 カマンベールチーズ」をワインのお供に、秋の夜長を一緒に楽しみましょう！



※参加登録いただいた方全員に、見逃し配信（視聴期間：1週間）のご案内メールをお送りします。

●抽選で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」チーズの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。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後、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年より、チェスコ株式会社の技術顧問として、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。

●ウェビナー概要

- | | |
|------|---|
| タイトル | “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 1時間まるごと！「雪印北海道100 カマンベールチーズ」スペシャル～ |
| 参加費 | 無 料 |
| 開催日時 | 2022年11月18日(金) 20時～21時(約1時間) |
| 実施方法 | Zoom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) |

お申し込み方法

① 下記の URL から必要事項を記載の上、お申込みください。

https://us02web.zoom.us/webinar/register/7216656402473/WN_9zDXRG8xQcuJRPQITskVbw

↓

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ありますので、予めご了承ください。

④見逃し配信：参加登録いただいた方全員に、セミナー開催日の翌日以降、別途メールにてご案内させていただきます。（視聴可能期間：1週間）

⑤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。

●お問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 広報 IR 部 担当：矢野、渡邊、田端

TEL 03-5369-6808（10:00～16:00 土・日・祝日を除く）

以上