



2022年11月1日

オンライン チーズセミナー（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

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～ 開催

2022年11月18日（金）20:00 よりライブ配信（見逃し配信あり）

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

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：佐藤 雅俊）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！

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。



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！



●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。

【実施要項】

- 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：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)
- 申込方法：雪印メグミルク公式HP専用サイトからお申込みください。
- 雪印メグミルク公式HP専用サイトURL
<https://www.meg-snow.com/news/files/221101.pdf>
- 申込期間：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。
- 視聴方法：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いたします。
- 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。(視聴期間：1週間)
- 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：矢野、渡邊、田端
TEL 03-5369-6808 (10:00～16:00 土・日・祝日を除く)

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