

参加者の募集を
開始しました！

International Judging Standard Training Program

チーズ職人の
国際スタンダード

国産チーズ生産者対象の 鑑評力向上研修会

世界で通用する“味の目”を
あなたの工房に。

「チーズの“美味しさ”を見える化する国際常識」

— 国際鑑評基準を知ることが、未来の武器に —

感じるチーズから、伝わるチーズへ

「おいしい」と感じる感覚は、味覚だけでは語り尽くせません。香りや見た目、口あたり、温度、そして心の記憶と結びついて初めて、私たちは「美味しさ」を実感します。国際鑑評基準は、こうした感覚的な体験を、誰にでも伝わる言葉に変えるためのツール。日々の製造で培った感覚を、世界に向けて伝える力に変える第一歩です。

“なんとなく”の美味しさを、言葉にできるチカラ

これまでは経験や勘に頼ってきた「風味」の判断も、明確な評価項目に沿って整理すれば、他者に伝わる「技術」になります。国際鑑評基準は、見た目・香り・味・食感といった要素を細かく分類し、言葉で表現するための世界共通の基準です。この評価力は、商談や品評会、そして次世代への技術継承にも大きな力を発揮します。

世界の共通言語を、自分のものに

ヨーロッパのコンクールや国際的なチーズ市場では、鑑評の力が生産者の信頼やブランド価値に直結しています。だからこそ、国内においても、世界で通用する「物差し」を学ぶことが、国産チーズの魅力を正しく伝え、品質の説得力を高める鍵になります。国際鑑評基準を知るとは、単なる評価法の習得ではなく、あなたのチーズに“伝わる力”と“選ばれる理由”を与える、これからの時代の“未来の武器”となるのです。

2025年7月より全国7地域で計9回開催

開催エリア：北海道／東北地方／栃木／東京／長野／中国地方／九州地方

地域とつながる
鑑評力を、
日本のチーズ工房に。



— チーズ職人の国際スタンダード — 国際鑑評基準

おいしさを測る「ものさし」は、
世界とつながるパスポート。

国際鑑評基準とは、
「おいしさ」を客観的にとらえ、
チーズづくりの質を高めるための
共通ルール。それが鑑評スキルです。

チーズの完成度は、外観・テクスチャー・風味の三要素で評価されます。この基準は、ヨーロッパをはじめ各国のチーズ評価の現場で活用されており、製造・熟成・出荷の品質管理にも応用されています。

日本の現場にこの「国際鑑評基準」を導入することで、

- ✓ 職人の感覚を“言語化”
技術の継承と研鑽に役立てる。
- ✓ 製品の品質を“見える化”
安定した品質管理体制を実現。
- ✓ 地域の魅力を“伝わる化”
消費者や取引先との信頼構築につなげる。

これら三つの視点から、国産チーズの品質向上と信頼性の強化につなげることができます。評価する力が、これからのチーズづくりの新たな可能性を拓きます。

鑑評力向上研修会

お申込み・詳細はこちらから>>



お問合せ



一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会
Cheese Art Fromager Association of Japan (CAFAJ)

チーズ芸術センター (CHEESE ART CENTER)
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町16-2 東事協ビル2F
Mail: info@cheeseart-fromager.jp TEL&FAX: 03-6264-0530

独立行政法人農畜産業振興機構後援 令和7年度国産乳製品等競争力強化対策事業（国産チーズ競争力強化支援対策事業）

国産チーズ生産者対象の鑑評力向上研修会 参加申込書

研修会のお申込みは、当協会のHPの研修会で案内ページまたはFAXから受け付けております。研修会は1日完結の3部構成です。第1部～3部まで受講すると様々なタイプの鑑評実習体験ができます。研修会の最新情報・各回の日程・詳細・申込締切については右記のQRコードからご確認ください。

鑑評力向上研修会

お申込み・詳細は
こちらから>>



- 研修内容：国際鑑評基準について学び、チーズの試食と共に鑑評の実習を予定。
- 定員：各地会場受講：各部10名／一日程あたり1工房（1社）あたり2名まで。
東京開催のオンライン受講：各部10名
- 対象：国産チーズの製造従事者、及び国産チーズの技術研究従事者

- 受講料：無料
- オンライン受講の方のチーズ送料：無料
- 試食チーズ代：各部1名につき2,200円(チーズ4～5種類、税込)
※第1,2,3部受講の場合：2,200円×3部分＝6,600円(税込)

研修会開催スケジュール 各日程共、鑑評第1部・第2部・第3部と開催します。

鑑評第1部 時間：14:00～15:25 | 鑑評第2部 時間：15:35～17:00 | 鑑評第3部 時間：17:10～18:35

開催日程		開催地	会場	会場受講 定員	オンライン受講/ 定員
第1回	2025/7/29(火)	東京	CAFAJチーズ芸術センター	各部10名	有／各部10名
第2回	2025/11/18(火)	長野	東御市文化会館 サンテラスホール 会議室	各部10名	――
第3回	2025/9/29(月)	東北地方	蔵王酪農センター 蔵王高原荘 講義室	各部10名	――
第4回	2025/10/15(火)・ 10/16(水)	北海道 十勝・札幌	十勝地方共働学舎新得農場 カリンパニ わくわくスペース あつまるべ	各部10名	――
第5回	2025/11/26(水)	栃木	那須塩原市まちなか交流センター「くるる」	各部10名	――
第6回	2025/12/10(水)	東京	CAFAJチーズ芸術センター	各部10名	有／各部10名
第7回	2026/1/27(火)	中国地方 広島	広島市/VILLENT 広島	各部10名	――
第8回	2026/2/4(水)	九州地方 熊本	熊本市／未来会議室 桜町店 会議室 MTG BOX G	各部10名	――
第9回	2026/3/3(火)	東京	CAFAJチーズ芸術センター	各部10名	有／各部10名

申込書（FAXからお申込み）：03-6264-0530

開催日程		開催地	ご参加の部に○を付けてください。	受講者名	受講形式に○を付けて ください。＊1	チーズ受取り時間帯 の希望＊2
記入例 第1回	2025/7/29(火)	東京	第1部／第2部／第3部	東京太郎	会場受講／オンライン	オンラインの場合： 午前中
第 回	年 月 日		第1部／第2部／第3部 14:00～ 15:35～ 17:10～		会場受講／オンライン	オンラインの場合：
第 回	年 月 日		第1部／第2部／第3部 14:00～ 15:35～ 17:10～		会場受講／オンライン	

＊1 東京開催のみオンライン受講が可能です。チーズのお届けは研修会前日のお届けとなります。

＊2 オンライン受講の場合：チーズの受取り時間帯（午前／14～16時／16～18時／18～20時／19～21時）をご記入ください。

工房名（会社名）			
勤務先住所	〒		
受講者1：氏名		E-mail	
肩書／部署名		TEL	
受講者1：氏名		E-mail	
肩書／部署名		TEL	
オンライン受講の方のチーズのお届け先が勤務先住所と異なる場合以下にご記入ください。			
チーズお届け先住所 〒			
振込名義：		領収書宛名：	

- お申込みは、お振込みの確認をもって受付完了となります。
受講回数分の合金額をお振込みください。
試食チーズ代(1～3部)：6,600円(税込) (各部1名 2,200円×3)
【キャンセルポリシー】・自己都合によるキャンセルは、キャンセル料が発生します。
・7日前までのキャンセルは、事務手数料1,100円と振込手数料がかかります。
・6日前から前日までのキャンセルは、受講料50%と事務手数料1,100円がかかります。
・当日のキャンセルは、100%のキャンセル料がかかります。

【お振込み先】
ペイペイ銀行／ビジネス営業部（005）
普通3709435 / ジャ）ニホンチーズ アートフロマジィ キョウカイ

※領収書は研修会当日にお渡しします。
※お振込手数料はご負担ください。
※振込名が工房名ではない方は、上記にお振込み名をご記入ください

FAX：03-6264-0530

一般社団 日本チーズアートフロマジィ協会

チーズ芸術センター（CHEESE ART CENTER）〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町16-2 東事協ビル2F TEL：03-6264-0530