

This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術

業界初！
体験型
検定

CAFA®

ナチュラルチーズ検定

検定1日講習

2022

2/5(土)・6(日)・7(月) **2/8(火)～14(月)**

オンライン試験

お申込み受付期間：12/1(水)～1/30(日)

Point
1

チーズカット実習
(ワイン・副食材付き)

とっておきのチーズライフを
楽しみたい！

Point
2

プライベートサロンの
ように少人数で開催

親しい仲間同士で
受けることが可能です。

Point
3

2名集まれば、
講師の出張が可能

講師を指名し
プライベート開催が出来ます。

チーズのカット体験ができるチーズ入門検定！

ナチュラルチーズ検定
2022年開催月

2月・5月・8月・11月



一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 162 東事協ビル 2F
TEL：03-6264-0530 e-mail：info@cheeseart-fromager.jp

詳しくはHPで>>>

チーズアート 🔍



CAFA®

ナチュラルチーズ検定

どんな検定？

チーズのことを初めて学ぶ方に最適です。

チーズの種類・タイプを学びます。

チーズのカットの基礎、ナイフの使い方を実習します。

チーズプラトー(1~4人前)を制作します。

検定講習内容(1日講習)

教養プログラム

講義2時間

通学 オンライン

- ・チーズの種類、タイプ別のチーズの特徴、チーズの旬
- ・チーズの味わい方、食材との組み合わせ、料理への活用

技術プログラム

実習3時間

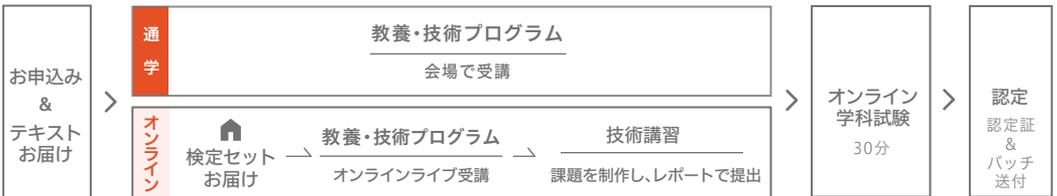
通学 オンライン

- ・チーズプラトーとは
- ・道具の使い方
- ・基本カットの実習
- ・チーズの保存方法
- ・チーズとワインのテイスティング

■通学の方：実習のチーズはお持ち帰り、オンラインの方：講習セット(チーズ・ワイン)をお届け。
 ■未成年者はソフトドリンクを提供。



お申込みから認定まで



【講習費・受検料】 33,000円 (税込)

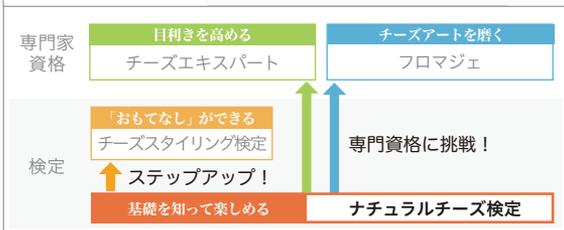
【認定料・入会金】 3,300円 (税込)

・受検対象は 講習日に18歳以上の方

・講習受講の際は、チーズナイフ3種(ハンドナイフ、オメガナイフ、クワナイフ)をご用意ください。

・チーズナイフ3種をお持ちでない方は、お申込み時に併せて購入が出来ます。

検定・資格のご案内



〽️ 実際にやるのとやらないのでは大違い。カットの実習もあり、実用的な内容を教えて頂きました!
C.F 様

〽️ ナイフの持ち方やカット方法など細かく説明があり、とても分かりやすかったです。
S.T 様

〽️ ただ切って盛り付けるのではなく、チーズにあった副菜の選び方や、見て楽しめる盛りつけで、チーズの味わいを格段とUPできることを感じました。
K.K 様



「チーズアート」 とは cheeseart

古くより、チーズの作り手たちは、気候風土に合わせ、自然のこえと対話しながらその土地ならではのチーズをつくってきました。個性あふれるチーズの味に、五感に働きかける魅力を加える『美味しさの技法』が『チーズアート』です。このチーズの美味しさを引き出す『チーズアート』の技法を通し、笑顔が広がり、感動を生みます。