

# 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®

## チーズスタイリング検定

検定1日講習

2023

11/5 (日). 6 (月)

試験日程

11/25 (土). 27 (月)

試験会場：協会本部 CAFAJ 研修センター（東京）  
※試験は1日です。日程をお選びください。

お申込み締切：10/29 (日)

Point  
1

センスが良いと  
褒められるチーズプレート

チーズアートで華やかな  
おもてなしが出来ます。

※チーズプレートとは、チーズを盛り合わせたプレートです。

Point  
2

ワインとチーズの  
マリアージュ

ワインとの相性を学んで、  
楽しみ方が広がります。

Point  
3

いつもの盛り付け  
が変わります！

チーズの魅力伝える  
様々なカットが学べます。

ナチュラルチーズ検定の次はこれ！チーズプレート制作の力が身に付く

講習会場：協会本部 CAFAJ 研修センター

講師：村瀬美幸



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®

# チーズ スタイリング検定 どんな検定？

チーズの魅力伝える様々なカットを学びたい人に最適です。  
地方色豊かなフランスはじめ欧州の代表チーズを学びます。  
チーズプラトーの3つのスタイルを実習します。  
チーズBOX(8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

- ・チーズの歴史、チーズに関する法律、各国のチーズ
- ・チーズの栄養と健康、チーズの味わい方
- ・チーズとワインのマリアージュ、料理への活用

### 技術プログラム

実習3時間

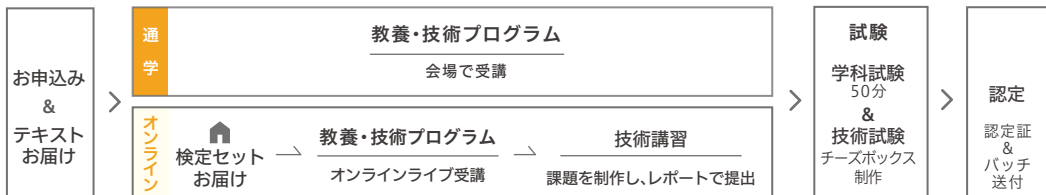
通学 オンライン

- ・チーズプラトーの3つスタイル
- ・チーズカットと盛り付けスタイル
- ・チーズプラトー制作のコツ
- ・旬を楽しむチーズプラトー
- ・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。

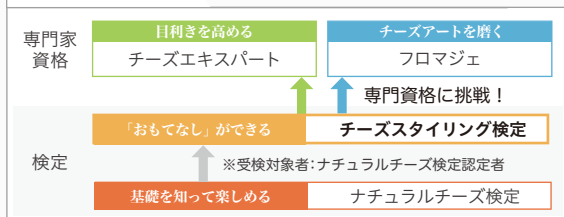


## お申込みから認定まで



【講習費・受検料】45,100円(税込) ・受検対象は講習日に18歳以上の方、CAFA®ナチュラルチーズ検定認定者かつCAFAJの会員であること。  
【認定料】5,500円(税込) ・講習受講の際は、チーズナイフ3種(ハドリナ、わかナフ、カクナフ)をご用意ください。

### 検定・資格のご案内



▽ 講習で使用したチーズでプラトーを作ったら、家族が大変盛り上がってくれました。M.M様

▽ ナチュラルチーズ検定ではナイフを使うことだけに精一杯だったけど、チーズスタイリング検定ではたくさんチーズをカットしてナイフを使いこなせるようになりました。S.T様

▽ 和やかな雰囲気丁寧な教えて頂きました。チーズプラトーの楽しさを学び、この楽しさを周りの人に伝えていきたいです。K.K様



### 「チーズアート」とは cheeseart

古くより、チーズのつくり手たちは、気候風土に合わせて、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。