

つくる想いに、 確かな 鑑評力を。

国産チーズ生産者のための研修
国際鑑評基準（ICES）を学ぶ



日々のチーズづくりで培った感覚に、品質を確かめる視点を。

外観・テクスチャー・風味を丁寧に読み取り、評価した理由を言葉にする。
製造・熟成の現場で活用できる鑑評力を、講義とチーズの鑑評実習を通じて学びます。

全国チーズ鑑評会の実践を、工房の学びに

2026年6月、「味覚の祭典」で全国チーズ鑑評会を実施しました。
本研修では、その基盤となる国際鑑評基準（ICES）を学びます。製品の良好な特徴や改善を要する点を把握し、日々のチーズづくりを見直すための判断力を養います。



国際鑑評基準（ICES）とは

ICESは、CAFAJが研修や全国チーズ鑑評会で用いる、チーズそのものの品質・状態・完成度を評価する基準です。

チーズのタイプや熟成段階を踏まえ、外観・テクスチャー・風味を確認します。一つひとつのチーズを定められた評価項目に照らして捉え、その判断の理由を整理します。

研修で学ぶこと

- 01 外観や断面、組織・口あたり、香り・味わいを観察する
- 02 チーズのタイプに応じた特徴と、改善を要する状態を理解する
- 03 評価の理由を言葉で記録し、他者と共有する
- 04 評価結果を、製造・熟成の見直しに生かす

工房で共有できる、品質の言葉を

製造者が感じ取った小さな違いを、工房の中で伝え合えるようにする。
その積み重ねが、品質の安定と技術の継承を支えます。経験を重ねた方も、鑑評を初めて学ぶ方も。
自分のチーズを確かめる力を、日々の仕事に取り入れてみませんか。

2026年10月より全国8地域で計14回開催

開催エリア：北海道地方（旭川・札幌・十勝）／東北地方（仙台）／関東地方（東京・那須）／甲信越地方（長野）／東海地方（名古屋）／関西地方（大阪）／中国地方（出雲・岡山）／九州地方（熊本・福岡）

対象：国産チーズの製造・熟成・品質管理に携わる方、技術研究に携わる方

開催日程・会場・受講方法などの詳細は、裏面をご確認ください。

鑑評力向上研修会

[お申込み・詳細はこちらから>>](#)



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8年度国産牛乳乳製品の需要拡大・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。令和8年度は第1部～3部のセット受講の鑑評研修となります。
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、8種の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：15名／各会場1工房（1社）あたり2名までですが空きがあればご受講可。
東京開催のオンライン受講：20名
- 対象：国産チーズの製造従事者、国産チーズの技術研究従事者、チーズ流通・販売・サービス従事者

- 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：お一人あたり 4,320円(税込)

研修会開催スケジュール 各日程とも、鑑評第1部・第2部・第3部と開催します。 受付開始 14:00～ / 研修終了予定 17:00

鑑評第1部 時間：14:20～15:00 | 鑑評第2部 時間：15:20～16:00 | 鑑評第3部 時間：16:20～17:00

開催日程	開催地方&地域	会場（最寄り駅）	*定員：会場受講各回15名・オンライン受講20名
第1回	2026/10/20(火)	北海道 旭川	旭川市／フルーツ会議室（JR旭川駅徒歩3分）
第2回	2026/10/21(水)	北海道 札幌	札幌市／ZOU CREATIVE KITCHEN（札幌市営地下鉄東西線 バスセンター前駅徒歩1分）
第3回	2026/10/22(木)	北海道 十勝	新得町／共働学舎新得農場 カリンパニ（JR新得駅）
第4回	2026/10/26(月)	関東 東京	中央区／CAFAJチーズ芸術センター（JR馬喰町駅／小伝馬町駅）*会場受講&オンライン受講可能
第5回	2026/10/30(金)	関東 那須	那須塩原市／那須塩原市まちなか交流センター「くるる」（JR黒磯駅徒歩2分）※時間が異なります。 受付開始13:00～ 第1部：13:20～14:00 第2部：14:20～15:00 第3部：15:20～16:00
第6回	2026/11/2(月)	東北 仙台	仙台市／INTILAQ東北イノベーションセンター内（クラスルーム2） （仙台市営地下鉄東西線卸町駅北1出口より徒歩5分）
第7回	2027/1/12(火)	東海 名古屋	名古屋市／レンタルスペース MADOKA 名古屋駅 新幹線口店（JR名古屋駅徒歩3分）
第8回	2027/1/13(水)	関西 大阪	大阪市／Cheese Dining ItaRu（阪急宝塚本線三国駅徒歩3分）
第9回	2027/1/19(火)	九州 熊本	熊本市／未来会議室 桜町店（熊本桜町バスターミナル徒歩1分／熊本市電花畑町徒歩3分）
第10回	2027/1/20(水)	九州 福岡	福岡市／天神FRIENDSVIII（福岡市営地下鉄七隈線天神南駅徒歩1分）
第11回	2027/1/26(火)	中国 出雲	出雲市／出雲商工会議所（会議室301）（JR出雲市駅より徒歩約25分、タクシー5分）
第12回	2027/1/27(水)	中国 岡山	岡山市／岡山駅西口会議室 Think Room 奉還町商店街（JR岡山駅徒歩5分）
第13回	2027/2/1(月)	関東 東京	中央区／CAFAJチーズ芸術センター（JR馬喰町駅／小伝馬町駅）*会場受講&オンライン受講可能
第14回	調整中	甲信越 長野	調整中

申込書（FAXからお申込み）： 03-6264-0530

開催日程		開催地	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	2026/10/26(月)	東京	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			会場受講／オンライン	オンラインの場合：
第 回	年 月 日			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）					令和7年度の研修会に参加しましたか？右記○を付けてください。	はい ・ いいえ	
勤務先住所	〒						
受講者1：氏名		肩書/部署		E-mail		TEL	
受講者2：氏名		肩書/部署		E-mail		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。

試食チーズ代 お一人あたり：4,320円(税込)

- 【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 エキョウカイ

※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

一般社団法人 日本チーズアートフロマジ協会

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