

This is ART, you can eat!

国際的に通用する評価基準が
身に付く。



フロマジェ CAF[®]A 認定

7月期平日

7/17 (木) ~ 9/25 (木)

試験日

1次試験 9/25 (木) 2次試験 10/23 (木)

10月期週末

2026.
10/5 (日) ~ 1/11 (日)

1次試験 12/14 (日) 2次試験 2026. 2/1 (日)

特徴

- ☒ 料飲に合わせたチーズの提案ができる。
- ☒ シーンに合わせてチーズの演出ができる。
- ☒ チーズの専門家になれる。
- ☒ チーズを体系的に学びたい。



どんな
認定？

- ・チーズの専門家として活躍したい方に最適です。
- ・チーズの幅広い知識について学びます。
- ・チーズの様々なカット＆調理、盛り付けのスタイルを実習します。
- ・チーズアート理論に基づいたチーズプラトールを制作します。



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 16-2 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 🔍



フロマジェコース どんな内容？

通信
動画学習
講義全9回

チーズの美味しさの仕組みをひもとく“チーズ芸術学”を学び、フロマジェCAFA®認定の実技実習の礎となります。

チーズの芸術学(味覚と感覚の科学、サービングの基本と応用、プレゼンテーション(デザイン科学)の基本と応用)／チーズのテイスティングの基本／各タイプ別チーズのテイスティング

実習
(通学orオンライン)

4時間×4回

スタイルの違うチーズのカットアレンジを実習し、チーズのプラトー制作技術を磨きます。シーンに合わせたチーズの提供方法が提案できる構成力、技術力を学びます。タイプ別、熟成別のチーズの試食でチーズのテイスティング力を高め、様々な食材との組み合わせ、ワインや飲み物とのマリアージュが企画提案、実践できる応用力を高めます。

実習1 ハード系/シェーヴルのチーズプラトー
実習2 白カビ・ウォッシュ/青カビのチーズプラトー
実習3 プレゼンテーション(デザイン科学①)
5種のパーティープラトー制作①、味のマリアージュ
実習4 プレゼンテーション(デザイン科学②)、5種のパーティープラトー制作②

■実習について：実技1から順番に受講することが基本です。
欠席は講座の流れに影響を与えるので原則として認めていません。
■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)を発送

事前
基礎講習

当協会の検定を受けたことがない方／ナチュラルチーズ検定認定者の方

コースの実習1を受講する前に「事前基礎講習(チーズカットの基本と保存方法)」の受講が必須となります。
※チーズスタイリング検定認定者の方は免除となり、実習1からの受講となります。

申込みから認定まで

お申込み & テキストお届け

教養プログラムの動画学習 ※申込み者
通信動画 1次試験まで学習

オリエンテーション(オンライン)

通信動画学習(全6回)
通信動画 2次試験まで学習

事前基礎講習 ※対象者

通学受講 チーズ芸術センターで受講
オンライン受講 通学の方と同時受講

実習1・2

通学受講 チーズ芸術センターで受講
オンライン受講 通学の方と同時受講

実習3・4

通学受講
オンライン受講の方も、
チーズ芸術センターで受講

1次試験 筆記

2次試験

ブラインドテイスティング/チーズアート実技

合格通知

認定 ※認定証・バッジお届け

【コース受講料】217,800円～(税込)
【受験料】44,550円(税込)
【認定料】19,800円(税込)
教養プログラム動画(オプション) 33,000円(税込)

推奨！

オプション教材

チーズの知識を基礎から学びたい方に！推奨します。
教養プログラム動画学習(全12回) 問題集付き



チーズの知識を基礎から学べる教養プログラム講習会を用意しています。チーズの製法、栄養、各国のチーズ等のチーズ自体の知識はもちろん、チーズと相性の良い食材や飲み物など、チーズを取り巻く幅広い知識を学びます。

「チーズアート」とは
cheeseart

個性あふれるナチュラルチーズの味は、人の五感に強く働きかける深い魅力があります。そのナチュラルチーズ本来の美味しさ、その美味しさを引き出す理論を「チーズアート」と呼びます。このチーズアートを

分かり易く体系化しCAFAJ独自の教育として確立しました。

チーズの美味しさを何倍にも引き出す「チーズアート」を通して、人から人に笑顔が広がり、社会に感動を広げます。



毎回、沢山のチーズと様々なカットが学べて新しい発見の多い講習です。チーズだけでなく、フルーツやナッツ、ワインとの合わせ方も学べて、知識が広がりました。
A.Y様

体験することで技術が身に付きました。w.H様

チーズプラトーについて理論がある事を知り、単なる盛り付けではない事がわかった。アートに触れ、素晴らしい!と感じた。本当の意味で実力がついた。
Y.I様



フロマジェ CAFA®
認定証 & 認定バッジ
certificate

合格後に、「フロマジェCAFA®認定証 & 認定バッジ」を郵送します。



※受験対象：講習初日に18歳以上の方。