

# This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



## ナチュラルチーズ検定 CAFA®

検定  
1日講習

1/31(土). 2/1(日). 2(月)

オンライン試験

2/3(火)～2/9(月)

2026

※本部開催は2/1(土)、2(月)

お申込み締切：1/24(土)

### 特徴

- 「チーズアート」の基礎を学びます。
- チーズの種類・タイプ別の基礎知識を学びます。
- チーズのカットの基本やナイフの使い方の基本を実習します。
- 彩りのチーズプレートを制作します。

※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。

### 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  
2026年開催月

2月・5月・8月・11月

開催日程：2/1(日), 2(月)

講習会場：協会本部 チーズ芸術センター

講師：村瀬美幸



一般社団法人 日本チーズアートフロマジエ協会  
〒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



# ナチュラルチーズ検定 CAFA®

## どんな検定？

- ・座学(2時間) & 実習(2時間)の講習を受けてオンライン試験を受検する1日完結型検定です。
- ・1人1人、チーズカット & 盛り付けを実習します。
- ・制作したプラトーを撮影後、チーズとワイン&紅茶のマリアージュを体験します。
- ・実習したチーズはお持ち帰りできます。
- ・お家ですぐに「チーズアート」を取り入れたおもてなしができるようになります。
- ・少人数開催の講習で、担当講師がきめ細やかにサポートします。

### 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

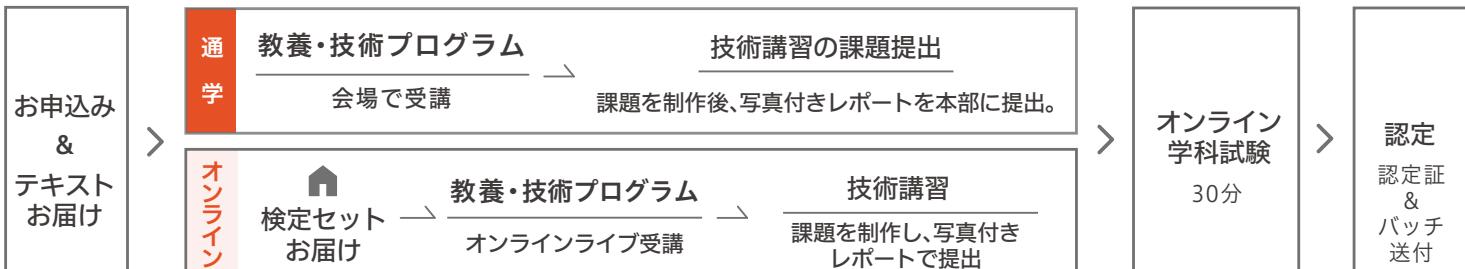
実習2時間

通 学 オンライン

- ・チーズプラトーとは
- ・道具の使い方 & チーズの保存方法
- ・基本のチーズカットの実習
- ・チーズプラトーの制作 & 撮影
- ・チーズとワイン&紅茶の試食

■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】 28,600円(税込)

【認定料】 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1種(オメガナイフ)をご用意ください。

・オメガナイフ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。

### ナチュラルチーズ検定 CAFA® 認定証&認定バッジ

certificate

検定合格認定後に、「ナチュラルチーズ検定認定証&認定バッジ」を郵送します。



### 「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。



▶ 実習のチーズカットと盛り付けは目から鱗でした。自分でカットを行う実習があるので、実用的な検定だと思いました。実際に体験するとしないとでは、大違いでした。C.F様

▶ 少人数開催の検定なので、担当講師よりナイフの持ち方から、カット方法、盛り付け方法など細かく説明があり、とても分かりやすい実習で楽しかったです。S.T様

▶ ただ切って盛り付けるのではなく、チーズにあった副食材の選び方や、見た目にも楽しめる「チーズアート」の盛り付けを学び、チーズの魅力が格段とUPできることを実感しました。K.K様

