

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

2026

1/31(土). **2/1**(日). **2**(月) **2/3**(火)～**2/9**(月)

※本部開催は2/1(土)、2(月)

オンライン試験

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。
- ☒ 彩りのチーズプラトーを制作します。

※チーズプラトーとは、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 🔍



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。
- ・制作したプラトールを撮影後、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

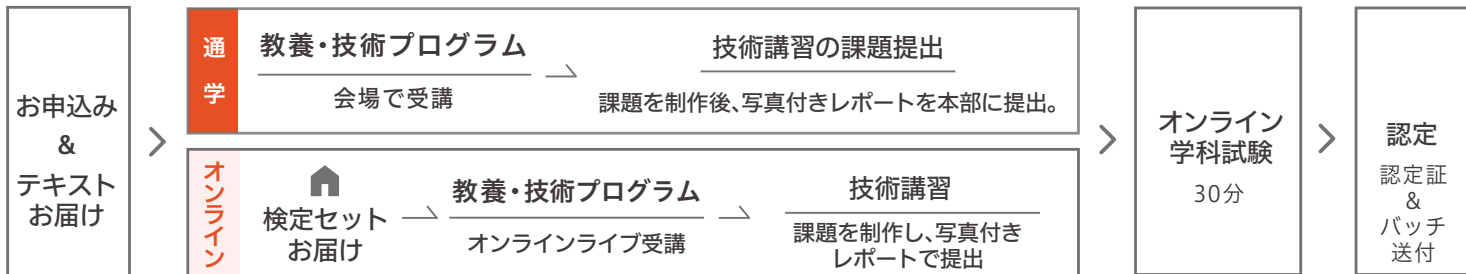
通学 オンライン

- ・チーズプラトールとは
- ・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
- ・チーズプラトールの制作 & 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CAFA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

