

# This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



## チーズスタイリング検定 CAFA®

検定  
1日講習

1/31(土). 2/1(日). 2(月)

2026

※本部開催は 1/31(土)

オンライン試験

2/3(火)～2/9(月)

お申込み締切：1/24(土)

### 特徴

- 「チーズアート」の基礎をさらに学びます。
- 地方色豊かなフランスをはじめ、欧州の代表チーズを学びます。
- チーズの魅力を伝える様々なカットと盛り付けスタイルを実習します。
- スタイルの異なるチーズBOXを制作します。

ナチュラルチーズ検定の次はこれ！

チーズ Plato 制作の力が身に付く

チーズスタイリング検定  
2026年開催月

2月・5月・8月・11月

開催日程：1/31(土)

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 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



# チーズ スタイリング検定 CAFA® どんな検定？

- ・ナチュラルチーズ検定 CAFA®認定者が受講できます。
- ・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&盛り付けのスタイルを実習します。
- ・制作したチーズBOX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

- ・欧洲各国の代表的なチーズ
- ・チーズの歴史、チーズに関する法律
- ・チーズの栄養と健康、チーズの味わい方

### 技術プログラム

実習2時間

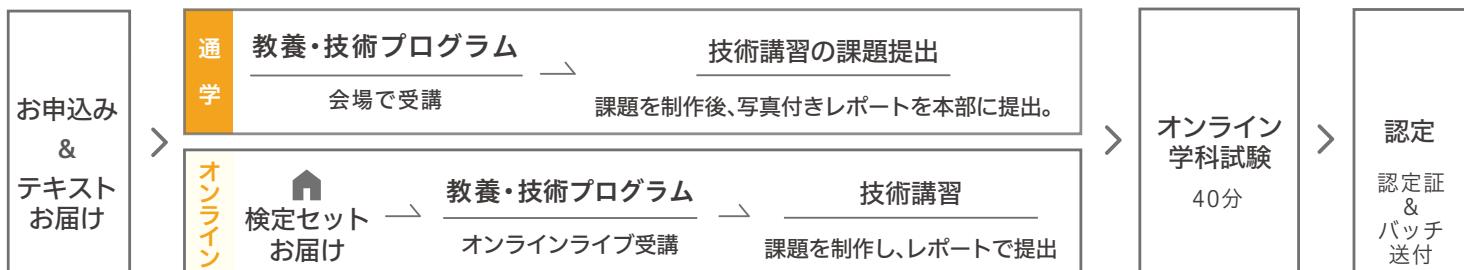
通 学 オンライン

- ・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BOXの盛り付けスタイル
- ・チーズBOX(丸型&四角形)の制作

■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】36,300円(税込)・受検対象は講習日に18歳以上の方、ナチュラルチーズ検定 CAFA®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(オメナイフ、ハドリカーブルミジヤーナイフ)をご用意ください。

### チーズスタイリング検定 CAFA® 認定証&認定バッジ

certificate

検定合格認定後に、「チーズスタイリング  
検定認定証&認定バッジ」を郵送します。



▼ 実習で制作したチーズBOXを家に持ち帰ったら、家族が歓声を上げて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で精一杯だったけど、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り嬉しかったです。S.T様

▼ 少人数の講習で、和やかな雰囲気の中、担当講師より丁寧に教えて頂きました。「チーズアート」の楽しさを学び、この楽しさを周囲の人々に伝えていきたいと思います。K.K様

### 「チーズアート」とは cheeseart

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。

