

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

2026

1/31(土). **2/1**(日). **2**(月)

※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！

チーズプラトー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 🔍



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

- ・欧州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

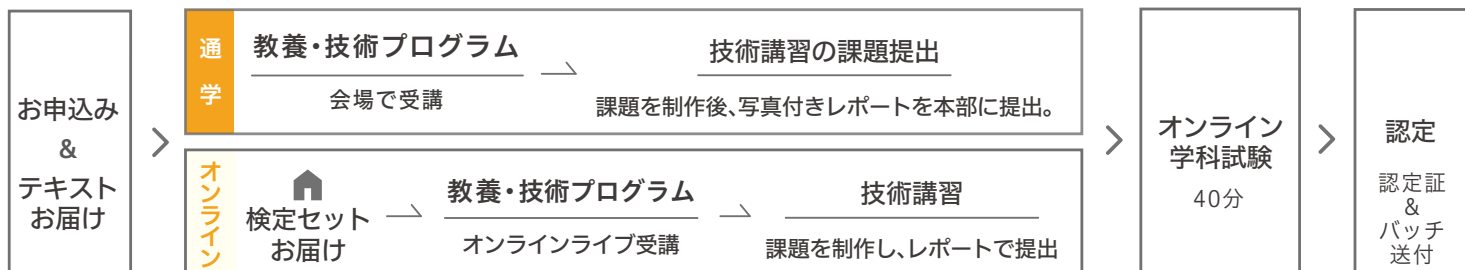
通学 オンライン

- ・チーズプラトートの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 (オガナイフ、ハドリナ、パルジヤナイフ) 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。



「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りてくれました。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なく、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のチーズをカットしてナイフを使いこなす楽しかったです。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、この楽しさを周りの人に伝えていきたいと思っています。K.K様

