

# This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



業界初!  
体験型  
検定

CAFA®

## チーズスタイリング検定

検定1日講習

2023

4/2 (日). 3 (月)

試験日程

4/23 (日)・24 (月)

※試験は1日です。日程をお選びください。

お申込み締切: 3/23 (木)

Point  
1

センスが良いと  
褒められるチーズプレート

チーズアートで華やかな  
おもてなしが出来ます。

Point  
2

ワインとチーズの  
マリアージュ

ワインとの相性を学んで、  
楽しみ方が広がります。

Point  
3

いつもの盛り付け  
が変わります!

チーズの魅力を伝える  
様々なカットが学べます。

※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。

ナチュラルチーズ検定の次はこれ!  
チーズプレート制作の力が身に付く

試験会場: 協会本部 CAFAJ 研修センター(東京)

チーズスタイリング検定 2023年試験日	4/2(日)、4/3(月) 7/2(日)、7/3(月) 10/1(日)、10/2(月)
-------------------------	---

講習会場: 協会本部 CAFAJ 研修センター

講師: 村瀬美幸



一般社団法人 日本チーズアートフロマージェ協会  
〒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 🔍



CAFA®

# チーズ スタイリング検定 どんな検定？

チーズの魅力伝える様々なカットを学びたい人に最適です。  
地方色豊かなフランスはじめ欧州の代表チーズを学びます。  
チーズプラトーの3つのスタイルを実習します。  
チーズBOX(8人前)を制作します。

## 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

- ・チーズの歴史、チーズに関する法律、各国のチーズ
- ・チーズの栄養と健康、チーズの味わい方
- ・チーズとワインのマリアージュ、料理への活用

### 技術プログラム

実習3時間

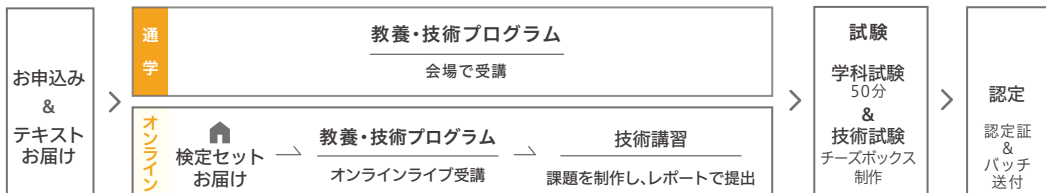
通学 オンライン

- ・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
- ・チーズプラトー制作のコツ
- ・旬を楽しむチーズプラトー
- ・チーズとワインのテイスティング

■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。

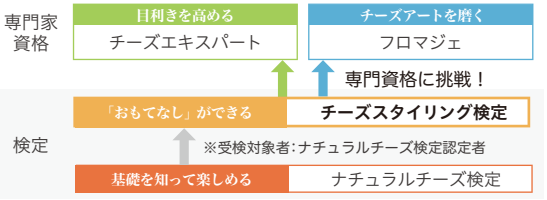


## お申込みから認定まで



【講習費・受検料】45,100円(税込) ・受検対象は講習日に18歳以上の方、CAFA®ナチュラルチーズ検定認定者かつ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(ハドリ、木がナイフ、加ダナイフ)をご用意ください。

### 検定・資格のご案内



### 「チーズアート」 とは cheeseart

古くより、チーズのつくり手たちは、気候風土に合わせ、自然のこえと対話しながらその土地ならではのチーズをつくってきました。個性あふれるチーズの味に、五感に働きかける魅力を加える『美味しさの技法』が『チーズアート』です。このチーズの美味しさを引き出す『チーズアート』の技法を通し、笑顔が広がり、感動を生みます。



▽ 講習で使用したチーズでプラトーを作ったら、家族が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に精一杯だったけど、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せるようになりました。S.T様

▽ 和やかな雰囲気ですらに教えて頂きました。チーズプラトーの楽しさを学び、この楽しさを周りの人に伝えていきたいです。K.K様

