

This is ART,
you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



CAFA®

ナチュラルチーズ検定

検定
1日講習

2024

11/2 (土). 3 (日). 4 (月)

※本部開催は 10/26 (土)、10/30 (水)

オンライン試験

11/5 (火) ~ 11 (月)

お申込み締切: 10/25 (金)

※本部: 10/19 (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
2024年開催月

5月・8月・11月

開催日程: 10/26 (土), 10/30 (水). 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 🔍



CAFA® ナチュラル チーズ検定 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

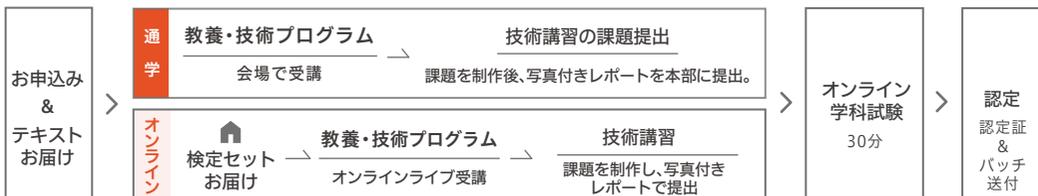
通学 オンライン

- ・ 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・入会金】 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。

CAFA®ナチュラルチーズ検定 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 & 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

