



# 田辺由美のWINE SCHOOL主催

## 「2015年度チーズアドバイザー養成講座」大阪校

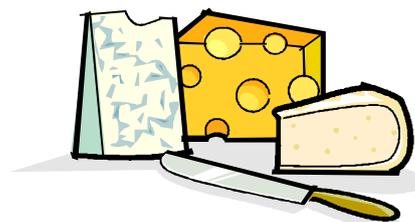
多数のソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパートを輩出してきた「田辺由美のWINE SCHOOL」主催のチーズ講座です。

チーズに関する専門的かつ実践的知識と能力を養成し、チーズ試食、ワインテイスティングを行います。ワイン同様、チーズも販売に際して専門的な知識を要する食品です。

現在チーズ販売に携わっている方々はもちろん、チーズの知識を深めたい愛好家の方、ワインの資格の次を考えている方、チーズに関する総合力を身につけたいとお考えの皆様の参加をお待ちしています。

- ◆ 開講期間：2015年3月～7月 全10回
- ◆ 開催日： 土曜日 14:00～16:30
- ◆ 会場： 大阪 ハートンホール毎日新聞ビル 大阪市北区梅田3-4-5 毎日新聞ビルB1
- ◆ 募集人数：20名 \*最小催行人数 10名
- ◆ 受講料： 120,000円（消費税別、チーズ代、ワイン代、資料代込み）
- ◆ 使用テキスト：「チーズプロフェッショナル教本 2015年版」  
\*受講料には含まれておりません。各自ご購入ください。  
2015年2月中旬発売予定/飛鳥出版 03-3295-6343
- ◆ お申込み方法：ホームページ [www.wincle.com](http://www.wincle.com) またはFAXにてお申込みください。
- ◆ 締め切り： 2015年3月6日（金）〆切

- ◆ 主任講師 谷本義信 チーズ販売コンサルタント  
(株)フェニックス インターナショナル(チーズ販売コンサルティング会社)役員  
チーズプロフェッショナル協会理事 近畿支部支部長  
シュヴァリエ・デュ・タスト=フロマージュ・デュ・フランス「オフィシエ」  
(株)日食 チーズ顧問



### 「2015年度チーズアドバイザー養成講座」お申込書 FAX:03-5570-4341

\* 資料送付先に☑をいれてください。(勤務先をご希望の場合は、会社名、部署名を明記ください)

ふりがな お名前			生年月日		年齢	性別
			19	年	月	日
資料送付先	住所	(〒                      )				
	<input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> 自宅					
	会社名					
	TEL & FAX					
	携帯番号					
	e-mail					

お問い合わせ：田辺由美のWINE SCHOOL ワインアンドワインカルチャー株式会社

〒107-0052 東京都港区赤坂 4-13-5-265 TEL 03-6229-1727

[info-school@wincle.com](mailto:info-school@wincle.com)

	大阪(土)	カリキュラム	
1回目	3/14	<b>§1 チーズアドバイザー</b>	
		「チーズアドバイザー」とはどのような人なのか、チーズアドバイザーに必要な素養とは	
		<b>§2 乳、乳製品、チーズ</b>	
		乳の成分について基礎的な事項、乳から造られる乳製品の紹介とチーズとの違い	
		<b>§3 チーズの文化史</b>	
		誕生から現代まで、チーズの変遷、土地と民族の歴史	
		<b>§4 チーズのテイasting法</b>	
		毎回行うチーズの試食、チーズアドバイザー講座ならではのテイasting方法	
2回目	3/28	<b>§5 チーズの分類、品質認証制度、生産と消費統計</b>	
		ナチュラルチーズの分類、チーズに関する法律、欧州品質認証制度。 世界のチーズ生産と消費などグローバルな視野でのチーズの動向	
		<b>§6 チーズの製造</b>	
		チーズ製造工程をタイプ別に紹介。製法や専門用語を学ぶ	
3回目	4/4	<b>§7 世界のチーズ(1)フランス①</b>	世界のチーズの基本と言えるフランスチーズを 2回に分け、徹底的に学びます
4回目	4/25	<b>§8 世界のチーズ(2)フランス②</b>	
5回目	5/9	<b>§9 世界のチーズ(3) イタリア</b>	
		ヨーロッパチーズの故郷イタリアを地方別に解説。代表的なチーズの製法と特徴	
6回目	5/23	<b>§10 世界のチーズ(4) ヨーロッパ①</b>	
		日本に流通しているヨーロッパ諸国のチーズ	
7回目	6/6	<b>§11 世界のチーズ(5) ヨーロッパ②</b>	
		イギリスの影響を強く受けた国々のチーズの共通点や違い	
8回目	6/27	<b>§12 世界のチーズ アジア他</b>	
		ヨーロッパと異なる進化をたどったアジア各国およびアメリカなどのチーズ	
		<b>§13 チーズの栄養</b>	
		チーズの栄養的価値や健康機能	
9回目	7/11	<b>§14 チーズの料理</b>	
		世界各国の代表的なチーズ料理紹介。チーズの調理特性	
		<b>§15 チーズの販売</b>	
		食品衛生、チーズの取扱い、保存等。講師の豊富な経験に基づいた販売テクニック解説	
		<b>§16 チーズのサービス</b>	
		ホームパーティーから飲食店でチーズプラトーまで、チーズをサービスするのに必要な理論と技術	
		<b>§17 チーズと飲み物</b>	
		ワインを中心としたチーズに合う飲み物とマリアージュの基本	
10回目	7/18	<b>総まとめ 修了検定テスト</b>	
		重要事項の復習	
		習熟度を測る修了テスト(筆記・テイasting)	