

# チーズの市場環境とナチュラル・プロセスチーズ製品開発事例

～本場ヨーロッパの様々なチーズの実際とチーズ製造の基礎と応用～

日時  
2019年 7月18日(木)  
10:30～16:30

## 受講料

1名 37,000円 + 税  
2名以上1名 34,000円 + 税  
案内図

会場 産業科学システムズ会議室（東京都千代田区富士見1-5-1）

## 講師

- ・ NPO 法人 チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.) 常務理事 坂上 あき氏
- ・ NPO 法人 チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.) 顧問 農学博士 堂迫 俊一氏
- ・ 森永乳業(株) 研究本部食品開発研究所 主任研究員 博士(農学) 水野 礼氏

本セミナーでは「チーズ市場を取り巻く環境と新製品開発事例」や「チーズのおいしさと健康機能」について、我が国におけるチーズ研究のエキスパートが分かり易く解説します。

## プログラム

- ・ ヨーロッパの伝統チーズとテロワール 坂上 あき氏 10:30～12:00
  - 1. チーズにとってテロワールとは何か
  - 2. チーズの歴史
    - (1) チーズの発祥から産業革命まで
    - (2) チーズ作りと産業革命
  - 3. テロワールの違いによって生み出されるチーズの個性
    - (1) 作り方によって生み出される個性
    - (2) 気候風土、人の営みによって生み出される個性
  - 4. テロワールを知るためのチーズのテイasting
    - テクスチャーや風味の違いからテロワールの違いを感じる
  - 5. 現代のチーズとテロワール
- ・ ナチュラルチーズのおいしさと製造技術。 堂迫 俊一氏 13:00～15:00
  - 1. ナチュラルチーズ製造の基本フロー
  - 2. 製造工程とチーズの物性および風味との関係
  - 3. 凝固工程
  - 4. カゼインミセルとリン酸カルシウム
  - 5. 酸凝固と物性
  - 6. 熟成工程
  - 7. たんぱく質分解と物性および風味
- ・ 独自技術を活かしたプロセスチーズ類の開発事例 水野 礼氏 15:00～16:30
  - 1. チーズ市場を取り巻く環境
    - (1) チーズの定義、市場、消費量
    - (2) 企業での研究開発
  - 2. プロセスチーズ類の製品開発事例
    - (1) プロセスチーズの製造方法
    - (2) プロセスチーズの開発事例
  - 3. 近年のトレンド
    - (1) 世界のチーズのトレンド

飯田橋駅下車 各徒歩約5分  
JR中央線(緩行線)  
地下鉄東西線(A5出口)  
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)  
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

## <お申込要項>

- ・ 参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・ お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・ お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・ 受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・ 開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・ 受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

Email: [uketsuke@ebrain-j.jp](mailto:uketsuke@ebrain-j.jp)

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 チーズの市場環境とナチュラル・プロセスチーズ製品開発事例

セミナーコード

1101-190718

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/7/18 ISS

社名	所在地	〒	電話	( )
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	( )
				-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト( ) その他				