

## チーズ評価セミナーのご案内

札幌ワインアカデミーではチーズ講座を通して、「チーズについてもっと勉強したい」という声や「どんなチーズがおいしいのかもっと深く知りたい」といった声をいただいております。

そこで、この度宮嶋望先生をお招きし、チーズのセミナーを実施いたすことにいたしました。宮嶋望先生は 共働学舎新得農場の代表で、チーズプロフェッショナル協会の理事でもあります。共働学舎新得農場におきましては、この度スイスで開催されました**第3回山のチーズオリンピック2004**において「**フレーヴァーをつけたソフトタイプチーズ部門**」で「**さくら**」チーズが見事金メダルを獲得いたしました。チーズの造り手であり、世界的なチーズのコンクールの審査員でもあります。

札幌ワインアカデミーでは 宮嶋先生による「**チーズの評価法セミナー**」をチーズのタイプ別に開催し、より深くチーズとふれあっていただこうと考えております。

チーズの評価は好き嫌いではなく、客観的にそのチーズの本来持つべき性質を見極めたうえで総合的に評価していきます。タイプ別のカリキュラムである全6回セミナーを通して総合的な知識や能力が向上する一貫した構成になっています。

チーズ好きな方、来年チーズの資格受験をめざすかた、プロフェッショナルのかた、どなたにもご満足いただける内容になっておりますので、奮ってご参加くださいませ！

### チーズ評価セミナー募集内容

参加資格条件 特にありません チーズ好きチーズに興味のある方なら誰でも

セミナー日程 (進行状況により多少延長の可能性もあります)

第一回	1月21日金曜日	18時半から20時半	ウオッシュタイプ
第二回	2月4日金曜日	18時半から20時半	プレスタイプ
第三回	3月17日木曜日	18時半から20時半	白カビタイプ
第四回	4月15日金曜日	18時半から20時半	プレスクックタイプ
第五回	5月13日金曜日	18時半から20時半	カマンベールタイプ
第六回	6月3日金曜日	18時半から20時半	パスタフィラータタイプ

内容(各回とも)

最初の1時間15分 講師による各テーマチーズの特性講義  
その後30分 グループ別にチーズ試食評価  
最後15分 ディスカッション、まとめ

会場 札幌ワインアカデミー コスモ教室  
札幌市中央区南3条西4丁目コスモデパート7階会議室

講師 宮嶋 望 先生

参加費 一般 37,000円 (6回分一括)  
(分割 初回12月26,000円 2回目3月末12,000円)  
アカデミー現在受講生 31,000円 (6回分一括)  
(分割 初回12月22,000円 2回目3月末10,000円)

定員30名

申し込み方法 下の申込書を札幌ワインアカデミーにファックスしてください。

申込みに関する注意事項

- ・申込みいただいた後 こちらで参加受付のご連絡をいたしますので、その後参加費を期限までにお振込みください。
- ・セミナー開始後キャンセルはできませんのでご注意ください。
- ・セミナー開催中の写真撮影は許可いたしますが、ビデオ撮影や録音はできません。

このセミナーについてのお問い合わせ先

札幌ワインアカデミー 011-219-4101(電話ファックスとも)  
授業中等で留守番電話になっていることがあります。ご連絡先ご用件等録音ください。

---

FAX 札幌ワインアカデミー行き 011-219-4101

**宮嶋望先生の チーズ評価セミナー 受講申込書**

申込み日 年 月 日

お名前 \_\_\_\_\_ 職業 \_\_\_\_\_

(現在アカデミーの受講生は 受講クラス \_\_\_\_\_)

連絡先 電話番号(日中連絡のつくところ) \_\_\_\_\_

ファックス \_\_\_\_\_ メール \_\_\_\_\_

お支払い方法 (ご選択ください) 一括希望 分割希望