

News Release

報道関係各位

2013 年 5 月 28 日

チーズコーディネーター講習会 5 月 26 日 開催いたしました

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区 理事長：右田圭司/以下、NPO 法人 FBO）とチーズコーディネーター協会（以下、CCA）では、これまで主にチーズコーディネーターの資格認定及び講習会を行い、飲食に関わるプロフェッショナルを輩出し続けています。有資格者は料飲店など幅広い業界で活躍しています。

CCA が考えるチーズコーディネーターは、チーズとその楽しみ方を提供出来る専門家です。消費者へチーズをわかりやすく、そして楽しく提案できることこそがお客様に望まれていることだと考え、長年の培ったノウハウをもとに、多種多様なチーズの知識・提供販売法が理解出来るカリキュラムと、総合的なチーズの提案力向上を図っています。本資格は、多くの方が受講しやすいよう、自分のライフスタイルと目的にあった受講方法で資格取得を目指すことができます。

このたび 2013 年 5 月 26 日（日）チーズコーディネーター会場受講コースの講習会を開催いたしました。講義はチーズを扱ううえで基礎となるチーズの起源と歴史から始まりました。そして、チーズの原料とチーズの製造方法をスライドにて学びました。

昼食休憩中には、自宅でも手軽に出来立てのチーズを楽しんでもらいたいとのことで、講師による「リコッタチーズ」の実演が行われました。

牛乳の過熱温度や、固まる理由などポイントを学びつつ、出来立てのチーズを試食したほか、チーズ作りで生成された「乳清（ホエー）」を試飲しました。

講義では、チーズのサービス方法について、講師が実演し、お客様に提供する際に気を付けなければならない点などがあげられました。

その後チーズのテイスティングでは、白カビ 4 種、シェブル 2 種、ウオッシュ 2 種、青カビ 2 種、セミハード 2 種、ハード 2 種の計 14 種類のチーズをテイスティングしました。同タイプであっても、熟成期間などの違いにより、味わいが大きく異なることを体感しました。

また、その後の酒類とチーズの相性体験では、タイプ別チーズ 7 種と、日本酒・焼酎・ワイン・ビール・ウィスキーなど計 10 種類のお酒とのテイスティングを行いました。また、チーズに添える調味料として、からし醤油、胡椒、はちみつなどが添えられ、チーズ提供アレンジ方法を体感しました。





■「チーズコーディネーター」会場受講コース講習会概要

日時：2013年5月26日（日） 9時00分～18時30分

会場：日本ソムリエスクール（東京都北区堀船 2-19-19-4F）

■チーズコーディネーターについて詳細はこちら → http://www.cca-w.com/?page_id=22

●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー） <http://www.fbo.or.jp/>

設 立：2008年4月1日

活動内容：○飲食に関する調査研究事業 ○人材育成事業 ○伝統文化保存継承事業 ○人材交流事業

会 員 数：8,689名（2013年1月1日現在）＊認定会員数

所 在 地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

加盟団体：日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会 (<http://www.jsc-web.net/>)

提携団体：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会、全日本ソムリエ連盟、日本パーティーオーガナイザー協会、日本レストランディレクターズ協会、シガーアドバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリッツアドバイザー協会、チーズコーディネーター協会、中国酒類飲料研究会、SSI インターナショナル、料飲産業・産学立地研究会、日本産清酒輸出機構、東洋医療研究会、日本ソムリエスクール、料飲産業産学協同研究室

■本件に関するお問い合わせ、取材等に関する窓口■

特定非営利活動法人 FBO

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

担当：広報 後藤京子 pr@fbo.or.jp