



特定非営利活動法人 FBO

〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

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

News Release

報道関係各位

2014 年 9 月 5 日

FBO アカデミー チーズを極め和酒の提案力向上 ～チーズと和酒の相性体験会～ 9 月 15 日(月)東京にて開催

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）は 2009 年より飲食のプロフェッショナルを目指すためのスキルアップセミナー「FBO 塾」を開催しております。

2014 年度より、「FBO 塾」をリニューアルし、「知る・学ぶ」「楽しむ」を目的とした「FBO アカデミー」をスタートいたしました。FBO アカデミーでは、さらなる飲食の総合プロフェッショナル育成と、日本食文化の啓蒙普及を目的に、これまでの各種セミナーを精査し、展開してまいります。このアカデミーを通じ、より一層の知識や、飲食をはじめとする日本食文化の奥深さと楽しさを伝えてまいります。

コンテンツは大きく 2 つに分類し、食品酒類取扱者向けの「知る・学ぶ」コンテンツ、一般の酒類愛好家向けの「楽しむ」コンテンツを展開しております。

このたび、2014 年 9 月 15 日（月）「チーズを極め和酒の提案力向上 ～チーズと和酒の相性体験会～」を開催いたします。チーズと言えばワイン…というのは一昔前の話。今やチーズは和洋のジャンルを問わず日本酒、焼酎の場面でも欠かせないメニューとなりました。また、日本酒、焼酎のポテンシャルの高さゆえ、上手にチーズをメニューに取り込むことでより高いパフォーマンスが発揮できます！



■ おすすめポイント①

まずはチーズの基礎知識から

世界各国より多種多様なチーズが入手できる一方、きちんとした提供がなされなければ逆効果。まずは、多種多様なチーズの特性を把握するためにも、効果的なチーズの分類を学んでいただきます。

■ おすすめポイント②

チーズと和酒の相性を体験

百聞は一見。様々なタイプのチーズと日本酒、焼酎をはじめとした和酒との相性体験を行います！

■ プログラム

1. チーズの効果的な分類方法
2. チーズのサービス方法～基礎編～
3. タイプ別チーズのテイスティング
4. タイプ別チーズと和酒の相性体験会

※プログラムは若干変更になる場合がございます。

■FBOアカデミー 概要■

日時：2014年9月15日（月・祝） 14:00～17:00

イベント名：チーズを極め和酒の提案力向上 ～
チーズと和酒の相性体験会～

会 場：FBO アカデミー東京校（旧名称：日本ソムリエスクール）

（東京都北区堀船 2-19-19-4F JR 王子駅から徒歩 5 分）

定 員：30 名様まで（最少催行人数 6 名）

受講料：FBO 認定会員：4,000 円 一般：8,000 円

主 催：NPO 法人 FBO

協 力：NPO 法人 FBO 提携加盟団体

■詳細はウェブサイトをご覧ください。→<http://academy.fbo.or.jp/pg101.html>



●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