

令和5年度 北海道&雪印メグミルクチーズワークショップ交流会の開催について

北海道ナチュラルチーズ製造レベルアップ研修実施要領（平成22年7月30日付け畜産第1210号北海道農政部長通知）に基づき、令和5年度の北海道&雪印メグミルクチーズワークショップ交流会を次のとおり実施します。

1 目的

道内において、食文化としてのチーズの定着を図るため、道内のチーズ工房の責任者及び経営者を対象として、基調講演や意見交換会を行い、ナチュラルチーズ製造に係る技術・知識の共有を図るとともに、道内チーズ工房の交流を深める。

2 主催

雪印メグミルク株式会社、北海道

3 開催日時

令和5年9月7日（木）16:00～18:00

4 開催場所

ホテルポールスター札幌 4階「ライラック」
所在地：札幌市中央区北4条西6丁目

5 研修課程

時間配分	内容	講師
(15:30)	(受付開始)	
16:00	開会	
16:00～16:10	開会挨拶・事前説明	
16:10～16:50	基調講演 「おいしいだけじゃない！道産チーズと余市ワインの深いつながり」 (仮題)	【講師】 サッポロビール株式会社 北海道本部 北海道戦略営業部 主任 柿崎 真里奈 様 (一社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ
16:50～17:00	情報提供「道内ワイナリーのご紹介」(仮) 「国産乳製品等競争力強化対策事業について」	北海道庁食産業振興課 ブランド推進係長 間宮 寿之 北海道庁畜産振興課 牛乳乳製品係 主任 廣瀬 桃
17:00～18:00	意見交換会・交流会	
	閉会	

6 参集範囲

道内のチーズ工房の責任者及び経営者（先着30名まで）

7 参加費用（領収書が必要な方は申込用紙に宛名を御記入ください）

3,000 円/人

8 申込方法

令和5年8月7日（月）（必着）までに別紙「参加申込書」により、FAXまたは電子メールにてお申込ください。

9 チーズの試食について

- ・基調講演もしくは交流会の中で、参加される工房様で製造されているチーズの試食をお願いしたいと思います。御自身の工房のチーズをPRしたり、感想を聞いたり悩みを共有できる機会としていただければ幸いですので、御協力いただける方は次のとおり御報告をお願いします。
- ・別添「試食用チーズ提供申出書」を出席報告と併せて8月7日（月）までに御提出願います。
- ・チーズ代及び送料につきましては、工房様の御負担にてお願いいたします。
- ・参加者とりまとめ後、参加人数をお知らせしますので、人数分の提供をお願いいたします。
※ 目安：一口サイズ（約1.5センチ四方）/人
- ・事前に郵送していただき、当日にホテルスタッフがカットして提供します。
- ・品物の送付先、宛名、送付時期は参加人数と併せて別途お知らせします。

10 その他

- (1) 氏名、連絡先などの情報は主催者にて共有いたしますので、予め御了承ください。
- (2) ホテルは駐車場がございりますが、当日は満車が予想されます。満車の際には近郊の契約駐車場を御利用いただきますよう御了承願います。
- (3) 当日はアルコールの提供を予定しております。

11 申込先・問合せ先

北海道農政部生産振興局畜産振興課牛乳乳製品係 担当 廣瀬

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL : 011-231-4111（内線 27-774） FAX : 011-232-1064

E-mail : nosei.rakuchiku2@pref.hokkaido.lg.jp