

オンライン チーズセミナー<第4弾> (無料)

“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！”
～ 田中 穂積氏が語る「さけるチーズ」の魅力 ～

3/28(月) 20:00-21:00 【ライブ配信】※見逃し配信あり

～アンケート回答者の中から抽選で20名様に「さけるチーズ」各種詰合せをプレゼント～

1980年(昭和55年)に「stringチーズ」の商品名で発売された「さけるチーズ」は、食べた人だけがわかる“クセになる食感”とお子様から大人まで楽しめる“クセのない味”で、お父さんのおつまみやお子様のおやつ、お助けおかずレシピまで、家族全員で楽しめるチーズです。

セミナー最終回の今回は、田中穂積氏を講師にお迎えし、「さけるチーズの魅力」と題して「誕生秘話」「クセになる食感」「どうしてさけるのか」等、さけるチーズができる様子を交えながら解説していきます。また、SNSで話題になった食べ方、さき方の他、おやつやおつまみ、のび～る料理などレシピへの簡単活用法もご紹介します。是非、さけるチーズの新しい魅力を発見してください。

いつもの定番チーズが、“もっとおいしく！もっと楽しく！”なる60分。どうぞ、ご家族の皆さまと一緒に、お楽しみください。

※参加登録いただいた方全員に、開催日の翌日以降、見逃し配信(視聴期間:1週間)のご案内メールをお送りします。

●抽選で、「さけるチーズ」各種詰合せをプレゼント

当日ご参加いただき、アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で20名様に「さけるチーズ」各種詰合せをプレゼントします。

※当選者には、後日「送付先住所」と「ご連絡先電話番号」をお尋ねするメールを事務局より送信させていただきます。当選の発表とかえさせていただきますので、ご了承ください。

●講師紹介



田中 穂積(たなか ほづみ)氏

1975年に新潟大学農学部を卒業し、雪印乳業株式会社(当時)に入社。以来、技術者としてプロセスチーズ及びナチュラルチーズの製造、研究・開発に従事する。1987年に発売された『とろけるスライス』の開発に携わり、大ヒット商品となる。2004年から8年間にわたり「雪印メグミルク チーズ研究所」の所長を務め、日本人の口に合う“国産ナチュラルチーズ”の開発に専心する。2012年、チェスコ株式会社の技術顧問となり、後進の指導に当たりながら、チーズに関する講演などを手掛け、ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト審査員を務める。



クセになる食感「雪印北海道 100 さけるチーズ」



「さけるチーズ」各種詰合せ(イメージ)

●チーズセミナー開催予定

	テーマ	開催日
1	「6Pチーズ」の秘密	2021年8月27日(金) 実施済
2	「雪印北海道100」ナチュラルチーズを楽しもう	2021年11月19日(金) 実施済
3	「スライスチーズ」の世界	2022年1月27日(木) 実施済
4	「さけるチーズ」の魅力	2022年3月28日(月) 今回

●ウェビナー概要

テーマ：“チーズを知って、もっとおいしく！もっと楽しく！” <第4弾>

～田中穂積氏が語る「さけるチーズ」の世界～

費用：無料

開催日時：2022年3月28日(月) 20時～21時(約1時間)

募集人数：先着500名様(定員になり次第受付を終了します)

参加方法：

① 以下の「申込URL」から参加のお申し込みをお願い致します。

申込URL：

https://us02web.zoom.us/webinar/register/3416460258921/WN_qf2wysyNSMW_JKskZYM_Qg

↓

②登録後、「ウェビナー参加用URL」がメールで届きますので、当日まで保管をお願い致します。

↓

③当日、定刻より少し前になりましたら「ウェビナー参加用URL」にアクセスをお願い致します。参加用URLにはいつでもアクセスが可能です。定刻になりましたらセミナーを開始致します。なお、当日のセミナー内容は予告なく一部変更になる可能性がありますので、予めご了承ください。

④見逃し配信：参加登録いただいた方全員に、セミナー開催日の翌日以降、別途メールにてご案内させていただきます。(視聴可能期間：1週間)

⑤注意事項

※お使いのパソコン、スマートフォン、タブレットにはZoom専用アプリ(無料)が必要です。

※ご使用のアプリ、ブラウザが最新バージョンかご確認ください。

●お問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 広報 IR 部 担当：豊澤

TEL 03-5369-6808 (10:00～16:00 土・日・祝日を除く)

※当選確認のお電話はご遠慮ください。

以上