

# 世界のチーズを楽しく学べるスクール



THE CHEESE ROOM  
academie

ザ チーズルーム アカデミー

## 講座 & イベントのご案内

フランス各地のチーズを巡る講座 & 世界各地のチーズを巡る講座

## ツール・ド・フランス & ツール・デュ・モンド

フランスや世界各地のチーズを巡る  
ツール・ド・フランス&ツール・デュ・モンド講座では  
チーズとワインとともに、その土地ならではの  
食文化の話などを、現地を旅した気分でお楽しみいただけます。  
4 月期 & 10 月期は世界編のツール・デュ・モンド、  
7 月期 & 1 月期はツール・ド・フランスになります。  
お好きな地方や国のテーマでの単発受講も可能な講座です。お気軽にご参加ください。

6種類のチーズと  
2種類のワイン、  
簡単チーズアレンジ料理、  
サラダ、パン付き！

### ■STAGE 2 ツール・デュ・モンド ～伝統チーズの特色を学ぶ～

開講日時: 各回 19:00～20:30			テーマ
10 月期	第 1 回	10/6(木)	日本 アレンジ料理:和風のアレンジ料理を予定
	第 2 回	11/17(木)	イギリス オランダ、ベルギー アレンジ料理:農家のチェダーホットサンド
	第 3 回	12/8(木)	スイス アレンジ料理:ラクレット

### ■STAGE 2 ツール・ド・フランス ～伝統チーズの特色を学ぶ～

開講日時: 各回 19:00～20:30			テーマ
7 月期	第 1 回	7/14(木) ※終了	北部、シャンパーニュ地方&アルザス地方 アレンジ料理:タルト・フランベ
	第 2 回	8/4(木)	ポワトール地方&サントル圏 アレンジ料理:シャヴィニヨルのココット焼き
	第 3 回	9/1(木)	ローヌ・アルプ圏&南仏 アレンジ料理:タルティフレッド

2017年 1月期	第1回	1月調整中	オーヴェルニュ&ミディ・ピレネー圏バスク地方 アレンジ料理:アリゴ
	第2回	2月調整中	フランシュ・コンテ地方&ブルゴーニュ地方 アレンジ料理:熱々モンドール
	第3回	3月調整中	イル・ド・フランス地方&ノルマンディー地方 アレンジ料理:カマンベールフォンデュ

- 開講時間:各回 19:00~20:30(1時間30分)
- 受講料(全3回):一般 18,000円(税抜)/TCRメンバーズ 16,500円(税抜)  
単発受講(1回):一般 6,500円(税抜)/TCRメンバーズ 6,000円(税抜)
- 講師 : 村瀬美幸



チーズの事を楽しく学びたい  
**チーズの楽しさを知る講座**



## STAGE1 チーズプラトー基礎講座(全3回)

### 第9～12期募集中！

美しいカットは美味しさにもつながります。チーズを  
 実際にカットして盛り付けておもてなしの技法を学んで  
 みませんか？チーズプラトー基礎講座では

各タイプ別のチーズの取扱い方から学び、適切なナイフや  
 道具を使い、ちょっとした工夫で美しく美味しそうにカットするコツを学んでいきます。

受講者お一人お一人の実習の中でわかりやすく説明してまいりますので初心者の方も安心です。



第9期 開催時期	第1回 8/28(日) 10:00～12:00 第2回 9/18(日) 10:00～12:00 第3回 10/16(日) 10:00～12:00	毎回、お一人お一人 チーズカットと盛り付けの 実習があります♪
第10期 開催時期	第1回 8/31(水) 19:00～21:00 第2回 9/7(水) 19:00～21:00 第3回 10/5(水) 19:00～21:00	
第11期 開催時期	第1回 10/19(水) 11:00～13:00 第2回 11/16(水) 11:00～13:00 第3回 12/21(水) 11:00～13:00	
第12期 開催時期	第1回 10/19(水) 19:00～21:00 第2回 11/16(水) 19:00～21:00 第3回 12/21(水) 19:00～21:00	
対象	初心者の方からどなたでも(入門～初級レベル)	
定員	12名	
受講料	一般:37,000円(税抜)／TCRメンバーズ: 36,000円(税抜)	

- カリキュラム:全3回(2h×3回=6時間/月1回×3か月間) ※振替制度 無
- 持ち物:エプロン、ハンドタオル、保冷バック、保冷剤をお持ちください。
- 講師:金子敏春、村瀬美幸

## STAGE2 チーズプラトー応用講座(全3回)

### 第3～6期募集中!

美しいカットは見た目の美味しさと美しさにもつながります。チーズを実際にカットして盛り付けておもてなしの技法を学んでみませんか？  
 チーズプラトー応用講座では基礎編で学んだ知識と技量をさらに生かして、チーズを盛り付けていくテクニックを学びます。  
 チーズアート論に基づき、テーマ毎に制作していくときのコツについて学べ、毎回の各自の実習の中で、実践的な技術が取得できる講座です。



毎回、お一人お一人  
 チーズカットと盛り付けの  
 実習があります♪

第3期 開催日時	第1回 9/17 (土) 15:00～17:00 第2回 10/18 (土) 15:00～17:00 第3回 10/29 (土) 15:00～17:00
第4期 開催日時	第1回 9/15 (木) 19:00～21:00 第2回 10/20 (木) 19:00～21:00 第3回 11/24 (木) 19:00～21:00
第5期 開催日時	第1回 10/6 (木) 11:00～13:00 第2回 11/2 (水) 11:00～13:00 第3回 12/1 (木) 11:00～13:00
第6期 開催日時	第1回 11/20 (日) 10:00～12:00 第2回 12/18 (日) 10:00～12:00 第3回 2017年1/15 (日) 10:00～12:00
対 象	チーズプラトー基礎講座修了者
定 員	12名
受講料	一般 43,000円(税抜)／TCRメンバーズ 42,000円(税抜)
講 師	金子敏春、村瀬美幸

- カリキュラム:全3回(2h×3回=6時間) ※振替制度 無
- 持ち物:エプロン、ハンドタオル、保冷バック、保冷剤をお持ちください。

## STAGE3 チーズプラトー創作講座(全3回)

### 第2期募集中

美しいカットは美味しさにもつながります。  
チーズを実際にカットして盛り付けて  
おもてなしの技法を学んでみませんか？

チーズプラトー創作講座では、課題のチーズを  
使用し、テーマ毎にデザイン性の高いチーズ  
プラトーを制作できる技量を学び、実習していく  
講座です。

シーンにあわせて、感動を生むチーズプラトー制作を  
したい方におすすめの講座です。



毎回、お一人お一人  
チーズカットと盛り付けの  
実習があります♪

【第2期】 開催日時	第1回 8月24日(木)19:00~21:00 第2回 9月14日(木)19:00~21:00 第3回 10月12日(木)19:00~21:00
対象	チーズプラトー応用講座修了者
定員	12名
受講料	一般 46,000円(税抜) / TCRメンバーズ 45,000円(税抜)
講師	金子敏春、村瀬美幸

- カリキュラム:全3回(2h×3回=6時間) ※振替制度 無
- 持ち物:エプロン、ハンドタオル、保冷バック、保冷剤をお持ちください。



チーズの資格や検定に挑戦したい  
**チーズの検定・資格講座**



## C.P.A.チーズ検定

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会が主催する C.P.A. チーズ検定「コムラード・オブ・チーズ」。この検定を通してチーズの魅力を再認識し、皆様の食卓に彩りを添えてはいかがでしょうか。チーズ初心者から自称チーズ通の方まで年齢や職業を問わず、チーズが好きならどなたでもチャレンジできます。この機会にザ チーズルーム アカデミーでチーズ検定を受検しませんか？



- 開催月:3月／9月 年2回
- チーズ検定:1日(2.5hの講習+検定試験40分)
- 受検料:10,000円は、検定事務局にお支払いください。
- 対象:初心者の方からどなたでも(入門レベル)
- 講師:春木由利子・武知世・山口裕子
- お申込み締切日:8/24(水)
- 開催日:

9/24(土)	講師 春木由利子	12:45～	受付
		13:00～15:30	講習
		15:50～16:30	試験
9/25(日)	講師 武知世	12:45～	受付
		13:00～15:30	講習
		15:50～16:30	試験
9/26(月)	講師 山口裕子	08:45～	受付
		9:00～11:30	講習
		11:50～12:30	試験





ライフスタイルを充実させたい  
生活を彩る講座



## 【フルーツスタイリング講座】

身近に手に入るフルーツを使って、パーティーなどでも華やかに映えるカットリングの技法をお教えします。日頃食べ慣れているフルーツも包丁ひとつで驚くほど豪華に変身します。ちょっとしたコツを知るだけで、毎日の食卓が華やかで楽しくなります。カット実習の他、ミニ講義(品種、産地、旬、料理へのアレンジ等)も学べます。毎回ご希望の方には試食時、別料金(1500円税込)でおすすめチーズ3種盛り合わせ&ワイン、または紅茶をお楽しみいただけます。

- 開講月: 月1回 (8月お休み)    ■ カリキュラム: 全1回(2h×1回=1.5時間/月1回)
- 受講料: ※使用するフルーツによって異なります    ■ 講師: 渡辺康子

9月 開講日時	『ハートのメロン』 9月15日(木) 11:00~12:30	
受講料	一般 5,400円(税抜) / メンバー 4,900円(税抜)	
内容	ハート型にカットしたメロンの中に色とりどりのフルーツを盛り合わせ、美しく仕上げます。 ※実際に使用するフルーツは写真とは異なる場合があります。	
10月 開講日時	『和のフルーツプレート』 10月20日(木) 11:00~12:30	
受講料	一般 5,000円(税抜) / メンバー 4,500円(税抜)	
内容	フルーツを使って和のイメージを演出したプレートを実習していただきます。和食でのおもてなしやお正月のテーブルにもご活用いただけます。 ※実際に使用するフルーツは写真とは異なる場合があります。	
11月 開講日時	『フルーツリース』 11月17日(木) 11:00~12:30	
受講料	一般 5,200円(税抜) / メンバー 4,700円(税抜)	
内容	フルーツを様々にカットし、リース型に仕上げます。 クリスマスのテーブルにも映えるひと皿です。 ※実習ではおふたりでプレート1枚を仕上げさせていただきます。 ※実際に使用するフルーツは写真とは異なる場合があります。	





仲間との楽しい時間を過ごしたい  
イベント & 交流会



## ワインとチーズのマリアージュ♪

ファインズ&THE CHEESE ROOM アカデミー共催

ファインズさんと THE CHEESE ROOM academie のコラボイベントも  
今回で 14 回目となります。

ワインにぴったりのチーズを使った特製お料理をお楽しみください。

今回のテーマは『シャンパーニュ&ブルゴーニュ』

※詳細は近日公開いたします。



■会費:一般 8,500 円(税抜) / TCR メンバーズ 8,000 円(税抜)

■定員:20 名(着席)

開催日時	10 月 4 日(火)19:00~21:00
------	------------------------



THE CHEESE ROOM academie 夏祭り。  
今年もデッキ付の屋形船を貸し切りま〜す！  
(船内は掘りごたつの予定)

熱々の揚げたて天ぷらなどコース料理に加え、当校オリジナルのチーズプラトーや、夏に美味しい日本酒をお楽しみください。

今年のルートは、晴海棧橋から出発し、東京湾の夜景を楽しみながら、スカイツリー近くの吾妻橋まで戻るというコースになります。

THE CHEESE ROOM academie スタッフが浴衣でお出迎えいたします。  
皆さまの浴衣でのご参加も大歓迎です☆

■会費:一般 13,000 円(税抜)／TCR メンバーズ 12,000 円(税抜)

■定員:30 名

<p>開催日時</p>	<p>2016 年 8 月 28 日(日)</p> <p>集合：晴海乗船場 18:00</p> <p>出航： 18:30</p> <p>終了予定時刻：浅草吾妻橋棧橋にて解散 21:00</p>
<p>内容</p>	<p><b>【集合場所&amp;乗船場所】</b> 晴海乗船場 東京都中央区晴海 3-6-1 地先 都営大江戸線勝どき駅 A3 出口より 徒歩 5 分</p> <p>※ご参加の皆さまには追って集合場所の詳細をご連絡いたします。</p> <p><b>【申込締切】</b> 2016 年 8 月 25 日 (木)</p>

## 約款

### ● ご受講に当たっての注意事項

- ・講座の希望者が一定人数に達しない場合は、その講座を中止する場合があります。
- ・講師の病気、交通機関の乱れ、悪天候、天災等により、やむをえず担当講師やスケジュールを変更、または開講を中止する場合があります。
- ・お申込み後、初回受講日当日までにご入金を確認できない場合はキャンセルとなる場合がございます。
- ・受講中の講座の変更、及び欠席、中途退学の場合における次期講座または他講座への振替は、原則としてできかねます。講座の録音、動画撮影は固くお断りいたします。本冊子掲載の各講座のスケジュールは変更となる場合がございます。ご受講の際、初回の授業で配布されるスケジュールをご確認ください。

### ● お客様の個人情報の利用目的について

- ・THE CHEESE ROOMは、ご提供いただいた個人情報につきまして、下記の利用目的の範囲内で取扱いさせて頂きます。(受講申込・資料請求等をされた方を以下併せて顧客と呼びます)
  - ・受講生募集、お申込み内容の確認、受講料の請求、各種手続きのご連絡、授業の日程・内容の変更通知並びにその他THE CHEESE ROOMのサービスの提供にかかわること
  - ・電話、E-Mail、郵送等各種媒体により、THE CHEESE ROOMの宣伝広告物の配布、各種サービスに関するご案内を行うこと
  - ・顧客との取引を適切かつ円滑に履行するためのご連絡
  - ・新サービス等の開発及び市場調査を成すため、統計資料の作成
- 尚、THE CHEESE ROOMは、お客様の受講終了後も本利用目的の実施に必要な範囲内で個人情報を利用する場合があります。THE CHEESE ROOMは、ご提供いただいた個人情報につきましては、上記利用目的を達成するため、業務委託先又は提携先に預託する場合がございます。また、法令等に基づき、裁判所・警察機関などの公的機関からの開示の要請があった場合には、当該公的機関に提供することがございます。

### ● キャンセルポリシー

1. 受講契約成立後(入金確認後)にキャンセルを希望される場合は、所定のキャンセル料や事務手数料(1,080円)が発生致します。
2. 申込講座の開講日(単発講座の場合は受講日)の一週間(7日)前までに、キャンセルの意思を示した書面(電子メール含む)が当方に到着した場合は、無料でキャンセルを承ります(以下5.に述べる銀行振込手数料・1に述べた事務手数料については、返金額から差し引かせていただきます)。
3. 申込講座の開講日(単発講座の場合は受講日)の6日前から前日までに、キャンセルの意思を示した書面(電子メール含む)が当方に到着した場合は、キャンセル料として申込費用の全額、受講料の半額をキャンセル料としてお支払い頂きます。(以下5.に述べる銀行振込手数料・1に述べた事務手数料については、別途キャンセル料に加算させていただきます)。
4. 申込講座の受講開始日(単発講座の場合は受講日)以降に、キャンセルの意思を示した書面(電子メール含む)が当方に到着した場合は、キャンセル料として申込費用の全額、受講料の全額をキャンセル料としてお支払い頂きます(返金は一切いたしません)。

5.キャンセルにともなう返金処理を、銀行振り込みにて実施させていただく際の振込手数料は受講生ご負担となります。(返金額から差し引かせていただきます)

6.講開始後、ご本人様の都合によって通学が困難になり、中途退学をされる場合でも、受講料の返金はいたしませんので予めご了承ください。

## ● 受講料

各講座により異なります。各種ご案内をご覧ください、事務局までお問合せください。

## ● お申込み方法

受付はお申込み順とさせていただきます。HPよりご入力頂くか、お電話でご予約後、受講申込書に必要事項と希望コースをご記入の上、郵送かFAXにて事務局へお送りください。

## ● お支払い方法

受講料を下記の銀行口座までお振込ください。

※ お振込み名がお申込み名と異なる場合は、事務局へご連絡ください。

※ ホームページからはクレジット決済もできます。どうぞご利用くださいませ。

みずほ銀行 銀座中央支店(125) 普通口座 1377290 ハルノデザイン株式会社 ハルノデザイン カ)
--

ザ チーズルーム アカデミー



# THE CHEESE ROOM academie



ザ チーズルーム アカデミー

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-12-10 藤ビル 2F

事務局 Tel & Fax 03-6264-1540 (月～土 10時～19時)

## 最寄駅からのアクセス

- ◆地下鉄
  - 都営浅草線／東銀座駅 A7 出口 徒歩 2 分
  - 日比谷線／東銀座駅 3 番・A2 番出口 徒歩 5 分
  - 有楽町線／銀座一丁目駅 C11 出口 徒歩 3 分
  - 日比谷線・丸ノ内線／銀座駅 A12 出口 徒歩 5 分
- ◆JR
  - 有楽町駅 中央口 徒歩 8 分
  - 東京駅 八重洲中央口 徒歩 12 分



THE CHEESE ROOM academie は  
日本チーズアートフロماجhe協会の  
認定校です。