

プログラム

シェーブルチーズ研修ツアー

2026年5月25日～29日

全体概要

- ・メゾン・モンスの紹介およびオリエンテーション
- ・ローラン・モンス氏による理論マスタークラス（2回）
- ・体験型官能評価ワークショップ（1回）
- ・コロンジュ熟成トンネル見学

5月25日 | メゾン・モンス

- ・ソシエテ・レティエール・ド・ヴィシーの2つの生産拠点を見学
- ・フロマジュリー・デ・ペイ・デュルフェ訪問
- ・クルジエール＝ヌフ熟成庫見学
- ・フロマジュリー・ド・ヴィルクモワ農場訪問

5月26日 | 乳製品製造

- ・レ・パンビユー・ド・ロワゼリエール訪問
- ・フェルム・デ・カブリオール見学

5月27日 | シェーブル農場集中研修

- ・GAEC デ・ボナンシュ農場訪問
- ・実践的チーズ製造ワークショップ
- ・オート・ショーム乳製品工房および熟成庫見学
- ・モンブリゾンのモンス直営店立ち寄り

5月28日 | ブルー・デュ・シヨルサン特集

- ・モンス熟成庫訪問
- ・シェーブルチーズ熟成 実習ワークショップ
- ・地元ワイナリーでのワイン&チーズ・ペアリング体験
- ・ロアンおよびルネゾンのモンス直営店訪問