

## 「国産乳酸菌で作るオリジナルチーズ試食会」参加者募集中！

皆さんは「チーズスター」をご存じでしょうか？

「チーズスター」は、乳タンパク質の凝固を促進し、独特の風味を形成するチーズ製造に欠かせない大切な乳酸菌です。しかしながら、ほとんど輸入品に頼っているのが現状です。いま、国産の生乳とスターを使った魅力あるチーズのために、国産乳酸菌を使ったチーズスター＝「Jチーズスター」の普及が待たれています。

このJチーズスターの魅力を体験していただく機会が以下のとおり開催されます。ぜひこの機会にJチーズスターの魅力やJチーズスターを使ったチーズを味わってください。

### 〈開催概要〉

日程／2026年2月18日(水)

時間／11:30～14:30(11:00より受付開始)

場所／ホテル東京ガーデンパレス(東京都文京区湯島1丁目7-5)

募集参加者／30組 60名 (1組2名様まで参加可能です。)

参加費／無料

主催／公益財団法人日本乳業技術協会

内容／Jチーズスターを使ってチーズを試作したチーズ職人の皆さんとの声を聞ける「チーズ工房の声」や試作したチーズの食べ比べ、試作チーズを使ったビュッフェスタイルランチ(立食)、Jチーズスターを使った国産ナチュラルチーズの魅力を試食も交えてじっくり学べます！

応募方法／下記応募フォームに必要事項を入力し1月18日(日)までにご応募※ください。

<https://forms.gle/pPoX9jkWsP9BhQ6X8>



※応募者多数の場合は抽選となります。

※当選者にのみ1月26日(月)までに(2名1組で応募の場合は代表者へ)当選メールが届きます。「cheese@jdtal.or.jp」からのメールを受信できるように設定をお願いいたします。  
※寄せられた個人情報は、同イベントのみに使用します。

### 〈お問い合わせ先〉

日本乳業技術協会 TEL 03-3264-1921 (平日 10:00～17:00)

たくさんのご応募、お待ちしております。