

31 October 2025

チーズの祭典「チーズフェスタ 2025」東京・恵比寿で ニュージーランドの大自然から生まれるグラスフェッドチーズの魅力を紹介！ ～グラスフェッドクリームチーズの「マヌカハニー和え」やエグmontチーズの「チーズのミニピザ」の試食も～

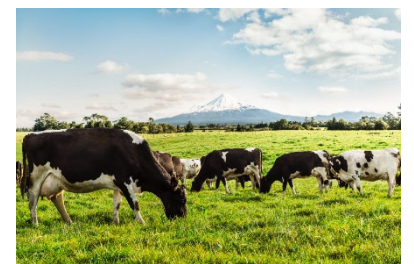
ニュージーランド乳業最大手フォンテラの日本法人であるフォンテラジャパン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：國本竜生)は、2025年11月11日(火)～12日(水)に開催される「チーズフェスタ 2025」にて、ニュージーランドのグラスフェッドチーズをテーマとしたプレゼンテーションを実施いたします。

今年のチーズフェスタのテーマは「世界のチーズと、恵比寿で出会う」です。当社は、牧草(＝グラス)を食べて(＝フェッド)育つ乳牛のミルクから作られるニュージーランド産のこだわりのチーズをご紹介します。ニュージーランド産の乳製品は、味わいも良く、環境に配慮しながらおいしいものを食べたい方におススメの製品です。また、**11月11日(火)**には「**ニュージーランドのグラスフェッドチーズとは？**」と題したプレゼンテーションを実施します。講演の合間には当社のアンカーFP^{*1} クリームチーズを使用した「マヌカハニー和え」やエグmontチーズを使った「**チーズのミニピザ**」をご試食いただけます。ニュージーランド産のクリームチーズとマヌカハニーの組み合わせは、同じ産地ならではの魅力が詰まった贅沢なペアリングです。実際に味わっていただくことで、グラスフェッドチーズの品質や味わいに対する理解を深めていただける機会となります。



左) クリームチーズのマヌカハニー和え 右) チーズのミニピザ

グラスフェッドとは、「牧草を食べて育つ」ことを意味します。温暖な気候や肥沃な土壌などの自然環境に恵まれたニュージーランドは、通年の放牧を行うことができる数少ない国の一つです。広々とした緑一面の酪農場で放牧される乳牛たちは、のびのびと歩き回り自由に牧草を食べて育っています^{*2}。人の手を極力かけない自然型のニュージーランドの放牧は、温室効果ガス(GHG)排出量が世界的にも低いレベルにあることに加え、乳牛がのびのびと健康的に生活することができ、アニマルウェルフェア(動物福祉)の面でも高い水準を保っています。



^{*2} 乳牛の栄養管理のため補助飼料を与えることがあります。

農林水産省が公表した2024年度のチーズ需給表によると、日本国内のチーズ総消費量は5年ぶりに前年を上回り32万6千トン(対前年度比3.5%増)となりました。この背景には、インバウンド需要の増加に伴い、外食産業を中心に需要が拡大していることが要因と考えられます。近年、業界全体でチーズの新たな魅力や需要喚起に取り組んでおり、当社でもその一環として、グラスフェ

ッド乳製品を使用した新しいレシピや楽しみ方を提案しています。今後もチーズフェスタをはじめとする様々な場を通じて、日本におけるチーズ市場のさらなる拡大を目指していきます。

【開催概要】

- イベント名： チーズフェスタ 2025
- 日時： 2025 年 11 月 11 日（火） 11:00～19:00／12 日（水） 10:30～18:30
- 会場： 「EBiS 303」 東京都渋谷区恵比寿 1-20-8 エビスバルビル 3F
- 入場： 無料（事前予約不要）
- 対象： 一般
- 主催： チーズ普及協議会、日本輸入チーズ普及協会
- 後援： 農林水産省、厚生労働省
- 協力： 公益財団法人日本ユニセフ協会、日本酪農科学会、一般社団法人日本チーズ協会、公益財団法人塩事業センター、海苔で健康推進委員会、ピザ協議会、公益財団法人日本乳業技術協会
- URL： <http://www.cheesefesta.com>

【フォンテラジャパン プレゼンテーション概要】

- タイトル： 「ニュージーランドのグラスフェッドチーズとは？」
- 日付／会場： ① 11 月 11 日（火） 17:00～17:25 /メインステージ
フォンテラジャパン コーポレートコミュニケーション部/ニュージーランド大使館からゲストスピーカー登壇予定

② 11 月 11 日（火） 15:40～16:00 / チーズ紹介コーナー
フォンテラジャパン コーポレートコミュニケーション部

※①のプレゼンテーションのみ冒頭、ニュージーランド大使館からのゲストスピーカーが登壇されます。
フォンテラジャパンのプレゼンテーションの内容・試食品については①と②は同じ内容となります。

- 詳細：ニュージーランドのグラスフェッドチーズの魅力を紹介
 - ・ ニュージーランドの酪農は牧草飼養を主体とした放牧スタイルが特徴。この手法はアニマルウェルフェア、サステナビリティの観点から SDGs（持続可能な開発目標）への貢献に期待されています。
 - ・ プレゼンの合間にグラスフェッドクリームチーズを使用した「マヌカハニー和え」やエグモントチーズを使った「チーズのミニピザ」を提供します。実際の美味しさを体験いただきながら、自然の恵みが育んだニュージーランドのグラスフェッド酪農と乳製品への理解を深めていただけます。

*1【「Anchor FP（アンカーFP）」について】



アンカーFPはフードサービス（外食産業）向けのブランドです。世界 50 カ国以上で、フードサービスのプロフェッショナル向けに、目的に応じた高品質な乳製品を提供しています。

【フォンテラとは】



フォンテラはニュージーランドを本拠地とする約数千戸の酪農家による協同組合です。世界各国に約 20,000 名の従業員を擁し、ニュージーランド国内における集乳シェアは約 80%にのぼります。世界 100 以上の国々にチーズ・バター・粉乳・乳たんぱくなど幅広い乳製品を輸出する、世界最大規模の乳製品輸出企業です。フォンテラジャパン株式会社はフォンテラの日本法人で、年間約 12 万トンの乳製品を取り扱っています。

フォンテラジャパン株式会社

- 設立： 1982 年 4 月
- 代表者： 代表取締役社長 國本竜生
- 所在地： 〒108-0075 東京都港区港南 2-16-2 太陽生命品川ビル
- 取扱製品： ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、カゼイン、カゼイネート、ホエイたんぱく、調製食用脂、粉乳調製品、乳糖、その他乳製品

フォンテラグローバル ホームページ : <https://www.fonterra.com/nz/en.html>

フォンテラジャパン ホームページ : <https://www.fonterra.com/jp/ja.html>

フォンテラジャパン instagram : <https://www.instagram.com/fonterra.jp/>

フォンテラジャパン Facebook : <https://www.facebook.com/fonterrajapan/>

【本リリースに関する問い合わせ】

フォンテラジャパン株式会社

担当： 切敷 香奈子

TEL: 03-6737-1800