

<国産チーズ全国調査>

国産ナチュラルチーズがグルメ感度の高い層で人気

認知度・購入経験ともに70%以上と驚きの結果に！

価格のハードルを乗り越える国産ナチュラルチーズの魅力とは

～「チーズ博士予備軍」が70%以上と、国産チーズの関心の高さが明らかに～

NPO法人チーズプロフェッショナル協会（東京都千代田区／会長:坂上あき、以下CPA）は、過去に開催した「Cheese Fun! Fan! Fun! 2022」参加者の約70%が女性であったことから、国産チーズに関心のある女性が多いと考え、全国30-59歳の女性を対象に「チーズに関する調査」を実施。国産チーズや国産チーズ工房の認知度、国産チーズを購入する動機、食べ方、楽しみ方等に関する調査を通して判明したデータやトピックスを紹介いたします。

「国産チーズ全国調査」



※国産チーズを知っている人のうち

■調査結果ピックアップ

**TOPIC①**

国産チーズの認知度は**70%以上**！そのうちの**80%以上**が購入経験があると回答。  
地産地消や日本ならではの味わい・安全性から国産チーズを購入していると明らかに。

**TOPIC②**

**80%以上**の人が国産チーズを優先的に食べたいと回答。  
一方で、国産チーズ工房の認知度は過半数以下という結果に。

**TOPIC③**

国産チーズ購入者はその他と比較して地産地消を意識した食生活を取り入れている。  
楽しみ方は、国産チーズの特徴に合わせた食べ方やペアリングが上位に。

**TOPIC④**

国産チーズに関するクイズで過半数正解した「チーズ博士予備軍」は**65%以上**！  
国産チーズへの関心度の高さが判明。

調査概要は以下の通りです。

「チーズに関する調査」(チーズプロフェッショナル協会)

調査期間：2024/08/02-2024/08/05

調査対象：30-59歳女性 計500名

調査地域：全国

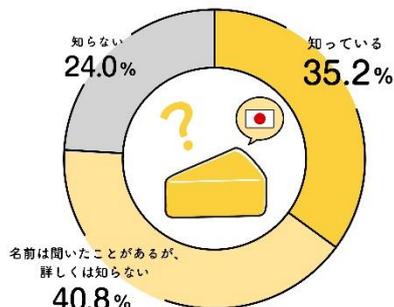
※本リリースに関する内容をご掲載の際は、「チーズプロフェッショナル協会」と記載いただくようお願い申し上げます。

## TOPIC 1

- ・国産チーズの認知度は70%以上！そのうちの80%以上が購入経験あり
- ・一方で価格が購入ハードルに。

### Q あなたは国産チーズを知っていますか

※本調査における国産チーズとは「日本で製造されたナチュラルチーズ」を指します

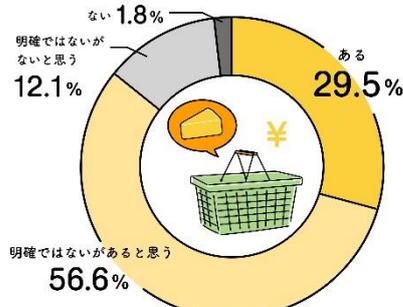


**結果** 国産チーズを知っている、聞いたことがある人は76.0%！  
一方で、国産チーズを知らない方は24.0%

### Q あなたは国産チーズを購入したことはありますか

国産チーズを知っている、名前は聞いたことがあると回答された方に伺います

※本調査における国産チーズとは「日本で製造されたナチュラルチーズ」を指します



**結果** 86.1%が国産チーズを購入した経験があるという結果に

グルメ感度が高い人に対して国産チーズの認知度を調べたところ、「国産チーズを知っている・聞いたことがある」と答えたのは70%以上（76.0%）、そのうち80%以上（86.1%）が国産チーズを購入した経験があるという結果になりました。

また、国産チーズ購入者に聞いた国産チーズの魅力として「安全性」が一位という結果となりました。その他には「日本の気候や環境が風味に反映されている点」「地方牛乳の牧場のチーズは美味しく、応援したい」、「まろやかでくせがなく家族で楽しめる味」が挙げられ、地産地消や日本ならではの味わいが魅力になっていることが判明しました。一方で、「価格」や「購入できる場所を知らない／購入できる場所が遠い」といった点が、国産チーズの購入ハードルとして挙げられました。

### Cheese TIPS

#### ・国産ナチュラルチーズの消費量は国産チーズの簡単な広がり直近の注目度

国内の国産ナチュラルチーズ消費量は、過去10年で約1.2倍に増えたほか、国内のチーズ工房は2010年の約150箇所であったのに対し2022年には全国346か所へと増加しています。また、40カ国以上から4500を越えるチーズが集まるチーズの世界大会「World Cheese Awards」においては、毎年世界のトップ100となるスーパーゴールドを受賞し、全体の受賞数も2019年と比較し1.5倍以上に増加し、国産チーズや生産者の技術力の高さは海外でも年々注目を集めています。

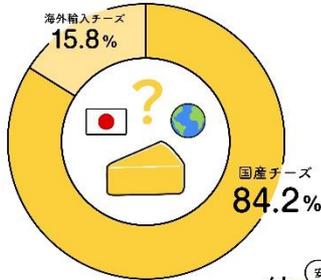
#### ・国産ナチュラルチーズの購入ハードルに対するコメント

価格や購入場所が知られていないということが購入ハードルとして挙げられておりますが、確かにスーパーに売っているチーズと比較すると購入しづらいという点はあると思います。価格については、小さな工房で作っているため希少性が高く、プロセスチーズと比較して価格が高くなってしまっていますが、購入することでその地域の応援・新しい味の発見に繋がります。また、購入場所についても以前よりオンライン販売をはじめとして取り扱い店舗数は増加傾向にあります。

## TOPIC 2

- ・全体の80%以上が国産チーズを優先的に食べたいと回答。
- ・一方で国産チーズ工場の認知度は過半数以下という結果に。

Q 国産チーズと海外輸入チーズの  
どちらを優先的に食べたいと思いますか  
※本調査における国産チーズとは「日本で製造されたナチュラルチーズ」を指します



BASE: 500

### 国産チーズを優先的に食べたいと回答した理由

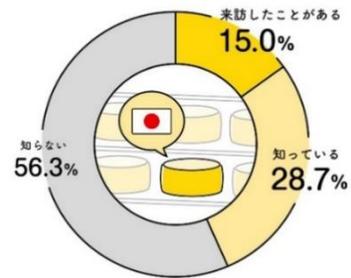
- 有名メーカーだけでなく、地方牛乳の牧場等で使っているチーズがとても美味しく応援したい
- 輸入物よりフレッシュだから
- 実際に美味しさを知っている工房もあり、味も良く安心

### 結果

安全性や日本ならではの味わいを理由に

全体の84.2%の人が国産チーズを優先的に食べたいと回答!

Q 大手乳業メーカー以外の国産チーズを製造している  
工房があることを知っていますか



全体の80%以上(84.2%)「国産チーズを優先的に食べたい」と回答をし、理由としては「輸入物よりもフレッシュ」「国産チーズだからこそその安全性」などが挙げられました。ヨーロッパなどチーズとして有名な国もある一方で、国産チーズならではの魅力が広まっていることが分かります。そうした中で、大手乳業メーカー以外にも国産チーズを製造している工房があることを知っているのは過半数以下(43.2%)という結果になりました。一方で、週に3~4回程度チーズを食べているチーズ好き層においては、62.4%が工房を知っており、チーズ好きになるほど深い知識を持っていることが見て取れます。さらに、チーズ工房を知っている人の61.3%は工房へ足を運んだ経験があり、知識を持つ人の多くは実際に工房を訪れるなど、国産チーズをより深く知ろうとしていることがうかがえます。

## Cheese TIPS

### ・もっと知ってほしい国産チーズの魅力

フレッシュさや、安全性が魅力的なのはもちろんのこと、国産ナチュラルチーズは見た目・味ともに欠点が多くなく、海外のものよりもクセがないことから国内外から「きれいなチーズ」と評されていることも大きな魅力の一つとして挙げられます。

また、日本で作られているからこそ日本食と合うような日々の生活に取り入れやすいチーズが多く、ダシのように咀嚼するほどに深まる味わいや、手作りだからこそ季節の影響を受けて味に変化が現れる点も魅力です。

季節によって味に変化の現れる、四季がある日本ならではの特徴を楽しみください。

### ・国産チーズ工房の魅力

国産チーズ工房では、生産者と販売者が一緒である場合がほとんどです。工房に足を運び、生産者の方と直接会話をし、チーズへのこだわりやおいしい食べ方について伺う事ができることも魅力の一つです。また、お土産として購入することで手軽に地産地消に貢献ができる点も魅力です。

### ・体験しながら、食への理解を深めることができるチーズ工房の楽しみ方

工房によっては、搾乳体験やチーズ作り体験をはじめとしたコンテンツを設けていたり、工房で作られた、できたてチーズを工房内のレストランで地域の食材とともに食すことができ、楽しく体験しながら、より深く食について学ぶことができます。

## TOPIC 3

- ・国産チーズ購入者は地産地消を意識した食生活の傾向に。
- ・今まで作ったことのあるチーズ料理では、簡単に作れるチーズトーストやグラタン・パスタが上位にランクイン。

### 国産チーズの楽しみ方 & 触れる機会としてあてはまるもの TOP3!

国産チーズを知っている、名前は聞いたことがあると回答された方に伺いました

- 1位 58.4% … チーズの特徴に合わせて調理や食材を変える 
- 2位 42.5% … 国産チーズの特徴に合わせ、ペアリングする飲み物を変える  
- 3位 42.2% … チーズ専門店やマーケット、工房での試食を通じてお気に入りを見つける

### つくったことのあるチーズ料理 TOP5!

- 1位 71.6% … チーズ/ピザトースト 
- 2位 69.0% … パスタ/スパゲッティ
- 3位 66.0% … グラタン/ドリア
- 4位 62.8% … サンドウィッチ
- 5位 62.2% … チーズハンバーグ

国産チーズの楽しみ方は、「チーズの特徴に合わせて調理や食材を変える（58.4%）」という回答が1位だった他、「国産チーズの特徴に合わせ、ペアリングする飲み物を変える（42.5%）」、「チーズ専門店やマーケット、工房での試食を通じてお気に入りを見つける（42.2%）」といった声が上位に挙がりました。また、国産チーズ購入者の62.0%は地産地消（SDGs）を意識した食生活を取り入れており、工房を通して地域を応援しようという意識があることが読み取れます。

さらに、今まで作ったことがあるチーズ料理としては、1位が「チーズ/ピザトースト（71.6%）」、2位が「パスタ（69.0%）」、3位が「グラタン（66.0%）」となり、簡単に美味しく作れる料理の人気の高いことがうかがえます。また、チーズ工房に訪れた経験がある人の方が、ラクレットやアリゴ、焼きチーズなどでも楽しんでいることも分かります。

### Cheese TIPS

#### ・国産チーズの広がる魅力

国産ナチュラルチーズと洋食の相性が抜群であることは多くの方に知られていますが、実は日本食、特に同郷の食材との相性が良く、日本酒・地域の味噌や醤油、漬物などと一緒に美味しくいただく事ができます。

また、国産ナチュラルチーズは工場生産ではないので、一つひとつの味に個性を感じていただけます。それぞれのチーズの味の個性を楽しむことができればチーズ通です。

#### ・「ちょい足し」でさらにチーズ料理をおいしくアレンジ

国産ナチュラルチーズは、上記で紹介した味噌や醤油等の調味料、山椒等の日本ならではの香辛料、地元の果物のジャム等を少し加えるだけで、チーズそのものの味わいを広げることができます。以下に、チーズを活用したおすすめの食べ方をご紹介します。

## ■フレーバーで楽しむ！ストリングチーズ

- ① ストリングチーズを手で割く
- ② カレー粉をまぶして完成！

お好みでカボチャの種も添えると食感も楽しいおつまみになります。

ビールはもちろん、赤ワインにもよく合うおつまみに簡単早変わり。

ほかにも、赤紫蘇のふりかけ（ゆかり）をまぶせば、日本酒や焼酎にぴったりです。

## TOPIC 4

- ・国産チーズクイズで8問以上正解した「チーズ博士」は全体の5%！
- ・5-7問正解した「チーズ博士予備軍」は66%！  
国産チーズへの関心度の高さが明らかに。



「国産チーズ博士検定」  
結果

結果

「チーズ博士予備軍」は66.0%！国産チーズへの関心度の高さが明らかに。

国産チーズ博士  
(8問以上正解)

国産チーズマニア  
(8問未満～5問以上正解)

国産チーズ博士候補生  
(5問未満正解)

13.0%

66.0%

21.0%

チーズ博士予備軍

BASE: 500

国産チーズに関して実施したクイズでは、10問中8問以上正解した「チーズ博士」は全体の13.0%でした。その一方で、5-7問正解した「チーズ博士予備軍」は66.0%と高数値で、国産チーズへの関心の高まりがうかがえます。



「国産チーズ博士検定」  
クイズ表

質問	正解	○と答えた人	×と答えた人
日本のチーズ工房で製造されたチーズは100%日本のミルクでつくられている	○	63.8%	36.2%
ナチュラルチーズとはオーガニックミルクでつくられたチーズのことである	×	26.8%	73.2%
年間チーズ消費量世界第1位の国はアメリカである	×	37.0%	63.0%
日本でも大人気のチーズ「ラクレット」の名前の由来は「とろとろにする」である	×	50.8%	49.2%
日本全国にあるチーズ工房の数はおよそ150軒である	×	43.0%	57.0%
日本で一番多くつくられているチーズの種類はモッツァレラである	○	41.8%	58.2%
大きな穴の開いたチーズの穴の正体は微生物が出すガスである	○	57.0%	43.0%
チーズの日は10月10日である	×	38.2%	61.8%
1リットル(約1kg)のミルクからできるチーズの量はおおよそ500gである	×	48.0%	52.0%
日本で一番乳牛がいる都道府県は北海道、2番目は栃木県である	○	64.8%	35.2%

## Cheese TIPS

### ・国産チーズクイズの結果におけるチーズプロフェッショナル協会会員のコメント

70%以上の方が過半数の問題を正解されていることに驚くとともに、大変嬉しい結果となりました。チーズ博士予備軍が65%以上と、国産ナチュラルチーズへの興味・関心が国内でも徐々に高まっていることが読み取れます。

その一方で、1問目の「100%日本のミルクで作られている」ことを認識していない人が36.2%いることに驚きました。今後はより一層、日本の工房で、日本のミルクを用いたチーズが作られていることを周知し、国産ナチュラルチーズの魅力の発信に努めて参ります。

### ・正答率の低かった設問について

「日本で一番多く作られているチーズはモzzarellaである」という設問の正解は「○」ですが、58.2%の方が「×」と回答し、正答率が半分以下と低い事がわかります。

国内では、モzzarellaやクリームチーズ等のフレッシュタイプのチーズは、\*最多の287工房で作られており、それに次いで、チェダーやゴータ等のハード・セミハードタイプのチーズは206工房、カマンベール等の白カビタイプのチーズは、103工房で作られています。

ぜひ皆様に、地元工房の“作りたて”でおいしく、“フレッシュ”なモzzarellaチーズを日本各所の工房でお楽しみいただきたいです。

\*農水省 HP：各地で活躍するチーズ工房及び国内で製造されているチーズの種類

## ■「Cheese Fun! Fan! Fun!」とは

「Cheese Fun! Fan! Fun!」は、2024年10月19日、20日に開催される国内最大級の国産チーズイベントです。また、これまで以上にチーズの人气が高まる中、多様化する国産チーズの魅力をもっと多くの人に楽しんでいただくために、今年度は国産ナチュラルチーズのナンバーワンを決める「Japan Cheese Awards 2024」と国産チーズの試食ができる「第9回 日本の銘チーズ百選」

の2イベントを同時開催いたします。さらに、今年度のコンセプトである「全国各地の国産チーズの魅力と楽しみ方」を3つのファン『Fun・Fan・Fun』エリアを通じて、皆様にお届けいたします。国産チーズが一同に会し、普段は遠くて購入ができないようなチーズや、ペアリングドリンクや軽食の試食ができるほか、国産チーズの歴史や製作工程、生産者おすすめの食べ方などを知ることができます。



## 【開催概要】

イベント名：Cheese Fun! Fan! Fun!

Japan Cheese Awards 2024／第9回 日本の銘チーズ百選

会場：東京ドームシティ プリズムホール（東京都文京区後楽1丁目3-61）

日程：・2024年10月19日（土）11:00～17:00

食べて楽しむFun!エリア 第1部 11:30～13:30

第2部 15:00～17:00

・2024年10月20日（日）11:00～17:00

食べて楽しむFun!エリア 第1部 11:00～13:00

第2部 14:00～16:00

料金：食べて楽しむFun!エリア 前売り券 1900円 当日券 2200円

（そのほかのエリアは入場無料）

開催内容：国産ナチュラルチーズのコンテスト及びコンテスト出品チーズの試食、販売  
国産ナチュラルチーズの魅力訴求展示、体験コンテンツ、ステージイベント

主催：NPO法人チーズプロフェッショナル協会

令和6年度国産チーズ競争力強化支援対策事業

（独立行政法人農畜産業振興機構後援）

後援：農林水産省、チーズ普及協議会、一般社団法人日本チーズ協会、一般社団法人中央酪農会議

イベントHP：<https://cheese-fun.jp/funfanfun/>

公式HP：<https://cheese-fun.jp/>

公式Instagram：<https://www.instagram.com/cheeprocpa/>

公式X：<https://x.gd/HiJea>

## ■Japan Cheese Awards とは

2014年に始まり今年で6回目を迎える、国産ナチュラルチーズの品質評価のコンテストです。コンテストを通じて国産チーズの品質をさらに向上させ、全国各地の製品や工房の名声を高めることを目的としています。

URL：<https://www.japancheeseaward.com/>

## ■日本の銘チーズ百選とは

国産ナチュラルチーズの品質や美味しさに関心が高まってきたことをきっかけに、2009年に41のチーズ工房110品を集めた展示試食会としてスタートしました。以後、チーズ作りへの情熱と地域に根差した個性豊かな味わいを伝えるため各地から生産者が集い、消費者との直接対話を通じて国産ナチュラルチーズの魅力をお伝えしています。

## ■チーズプロフェッショナル協会（C.P.A.）とは

日本の食卓、そして日本人の様々な生活シーンにチーズを定着させるために、日々活動を行っている非営利団体です。チーズを愛し、その魅力を広めたいと思うすべてのの方々のため

にある団体です。チーズプロフェッショナル資格認定試験や一般の方でも受けられる「チーズ検定」の実施のほか、チーズに親しんでもらうための様々なイベントを開催しています。

URL: <https://www.cheese-professional.com/>