

全国各地の工房が一堂に会す国内最大のチーズイベント「Cheese Fun!Fan!Fun!」

過去最多のエントリー数である全国120の工房371品が出品した

国産ナチュラルチーズの最高峰を決める「Japan Cheese Awards 2024」にて

『チーズ工房タカラ』の「タカラのタカラ」がグランプリを受賞

～約4500人が来場した全国各地のチーズ約200種が楽しめる試食エリアも大盛況～

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、日本のチーズのおいしさを伝えるイベント「Cheese Fun!Fan!Fun!」（URL：<https://cheese-fun.jp/funfanfun>）を東京ドームシティ プリズムホールで10月19日（土）、20日（日）の2日間で開催しました。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「日本の銘チーズ百選」の2イベントを同時開催し、2日間で約4500人が訪れ、大盛況のうちに幕を閉じました。

今年で6回目となる「Japan Cheese Awards 2024」では、全国120の工房から選りすぐりのチーズ371品が出品され、審査は「チーズプロフェッショナル」の資格を持ち、本アワード専門の研修を修了した審査員とゲスト審査員合わせて93名が担当。厳正な審査の結果、「加熱圧搾/熟成6か月以上」部門に出品された「チーズ工房タカラ」（北海道）の「タカラのタカラ」がグランプリを受賞しました。

また、近年注目度が集まるホエイを活用した新設の「ホエイ リコッタ」部門・「ホエイ バラエティ」部門をはじめ、「青カビ」「パスタ・フィラータ」などの各カテゴリーで、高い評価を得たチーズから選出される最優秀部門賞を19工房、21品のチーズが受賞しました。



■グランプリ受賞チーズ

商品名：タカラのタカラ

工房名：チーズ工房タカラ（住所：北海道虻田郡郡喜茂別町中里 2-7）

生産者 齋藤愛三氏コメント：

「この舞台にたてることを目標としてきたのでとても嬉しいです。グランプリに選んで頂いた本チーズは、工房の名を冠したフラッグシップ商品です。開業時から提供していますが、より高品質を目指して現在も常に研鑽を続けています。今後も大地、牛、微生物、関わる人の循環を意識してより良いチーズ作りに邁進していきます。」



■審査結果

グランプリ		
出品チーズ	工房名	都道府県
タカラのタカラ	チーズ工房タカラ	北海道

最優秀部門賞			
カテゴリー	出品チーズ	工房名	都道府県
フレッシュ/ブレン	フロマージュ・フレ	有限会社るり溪やぎ農園チーズ工房	京都府
フレッシュ/バラエティ	bijin -八丈フルーツレモン-	エンケルとハレ	東京都
ソフト/白カビ	カマンベールチーズ	株式会社加藤牧場	埼玉県
ソフト/ウォッシュ	鼓動 Kodou	チーズ工房【千】sen	千葉県
ソフト/酸凝固（山羊乳）	養沢ヤギチーズ	養沢ヤギ牧場 チーズ工房	東京都
ソフト/酸凝固（山羊以外）	ブチ・プレジール	農事組合法人共働学舎新得農場	北海道
ソフト/バラエティ	さくら	農事組合法人共働学舎新得農場	北海道
パスタ・フィラータ/モッツアレラ	モッツアレラ	いでぼくチーズ工房	静岡県
パスタ・フィラータ/モッツアレラ（真空）	該当なし	—	—
パスタ・フィラータ/ブッラータ	ブッラータ	GOOD CHEESE LABORATORY	東京都
パスタ・フィラータ/熟成	淡路島カチョカヴァロ	淡路島牛乳 匠工房	兵庫県
パスタ・フィラータ/バラエティ	燻製スカモルツァ	倉敷チーズ工房ハルバル	岡山県
パスタ・フィラータ/ストリングブレン	さけるモッツアレラ	CHEESE STAND	東京都
パスタ・フィラータ/ストリングバラエティ	ナチュラルスナッカー	木次乳業有限公司	島根県
青カビ	ブルーチーズ	株式会社アトリエ・ド・フロマージュ	長野県
非加熱圧搾/熟成 4 か月未満	KARAMATSU CHATORA	ボスケソ・チーズラボ	長野県
非加熱圧搾/熟成 4 か月以上	森のチーズ 長熟	チーズ工房 那須の森	栃木県
非加熱圧搾/ラクレット系	age 02 Raclette	TOYO Cheese Factory	北海道
加熱圧搾/熟成 6 か月未満	該当なし	—	—
加熱圧搾/熟成 6 か月以上	タカラのタカラ	チーズ工房タカラ	北海道
非加熱・加熱圧搾/バラエティ	こしょう	長坂牧場チーズ工房	北海道
ホエイ/リコッタ	出来たてリコッタ	CHEESE STAND	東京都
ホエイ/バラエティ	ジェリーのホイップ	チーズ工房 HAKU	静岡県
オープンカテゴリー	該当なし	—	—

■CPA 会長 坂上あき総評

「日本のチーズ文化は益々盛り上がりを見せており、第6回を迎える今回の『Japan Cheese Awards』は、過去最多のエントリー数となりました。どのチーズも甲乙つけがたいクオリティで審査は非常に難航しましたが、今回は昔からエントリー頂いている工房の受賞が多かったことが印象的でした。ベテラン勢がフレッシュな生産者に負けられないように努力を続けてきた結果であり、同時に若手も先輩の姿を目指して切磋琢磨する、いい循環が生まれています。国産ナチュラルチーズのレベルは年々高くなっています。全国各地の生産者やチーズに関わる方々と、日本のチーズをこれからも盛り上げていきたいと思えます。」

■Japan Cheese Awards 2024 の様子



CPA 坂上あき 会長



審査結果発表の様子



試食エリアの様子



グランプリ審査の様子

■最優秀部門賞を受賞したチーズ（一部）



青カビ部門 | 最優秀部門賞
株式会社アトリエ・ド・フロマージュ
ブルーチーズ



パスタフィラータ／熟成部門 | 最優秀部門賞
淡路島牛乳 匠工房
淡路島カチョカヴァロ



ソフト／バラエティ部門 | 最優秀部門賞
農事組合法人共働学舎新得農場
さくら



非加熱圧搾／熟成4か月未満部門 | 最優秀部門賞
ボスケソ・チーズラボ
KARAMATSU CHATORA

■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ナチュラルチーズの品質がさらに向上し、全国各地の生産者と消費者の双方がその品質を共有し、国産ナチュラルチーズがある食文化がさらに発展することを目的としています。

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

■国内最大級の国産チーズイベント「Cheese Fun!Fan!Fun!」

「Cheese Fun! Fan! Fun!」は、全国各地のおいしいチーズを体験できる、国内最大級の国産チーズイベントです。これまで以上にチーズの人気が高まる中、多様化する国産チーズの魅力も多くの人に楽しんでいただくために、今年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した。全国各地のチーズ工房が集う「日本の銘チーズ百選」では、試食可能な約200品の国産ナチュラルチーズと共に、チーズに合うワインや地ビール等も併せて来場の皆様に提供。普段は地元でチーズを提供する全国各地の工房が一堂に会し、イベント来場者とチーズを通して交流を深める機会となりました。

今年は2日間で4500人以上が訪れ、全国各地の国産チーズの魅力も多くの人に楽しんでいただき、最高潮の盛り上がりとなりました。

■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）
- 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
- 出品者：国内のナチュラルチーズ生産者（120工房・371品）
- 日程：2024年10月19日（土）11:00～17:00
2024年10月20日（日）11:00～17:00
- 公式HP：「Cheese Fun!（チーズファン!）」
- URL：<https://cheese-fun.jp/>

■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/>

※「Japan Cheese Awards 2024」受賞結果一覧は上記 URL よりご覧ください。