

第 37 回 World Cheese Awards 2025 出品チーズが決定！
17 エリアから 40 工房 48 品の国産ナチュラルチーズを世界へ
～世界最大級のチーズコンテスト、今年は“チーズ大国”スイスで開催～

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 C.P.A.) は、11 月 13 日(木) から 15 日(土) まで、スイスの首都・ベルンで開催される世界最大級のチーズコンテスト「World Cheese Awards 2025」に、国内 17 エリア・40 工房より、48 品の国産ナチュラルチーズの出品が決定したことをお知らせいたします。



「World Cheese Awards (WCA)」は、毎年ヨーロッパで開催される国際的なチーズのコンテストです。昨年は 47 カ国から 4,786 品がエントリーし、日本から出品したチーズは、Super Gold 賞 1 品、Gold 賞 4 品、Silver 賞 8 品、Bronze 賞 8 品、計 21 品(補助事業外含む)が入賞しました。受賞した工房からは「販売数の増加」「新商品の開発への弾み」「“世界に通用する乳牛を育てている”といった酪農部門スタッフの意識向上」など、ビジネス・生産現場双方に大きな波及効果が生まれています。

そして第 37 回を迎える今年は、50 カ国から約 5,000 品のエントリーが見込まれます。日本からは、チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)が事務局を務める「国産チーズブランド化推進委員会」の選抜により、全国 17 エリア・40 工房から 48 品が世界の舞台へ挑戦します。

■40 工房から 48 品、国内トップレベルのチーズが世界へ挑戦

今年は、北海道から九州まで計 17 エリアから 40 工房 48 品が出品します。直近の国内チーズコンテスト 2 大会(Japan Cheese Awards、ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト)の上位入賞チーズの中から希望者を募り、大会規定ほか条件をクリアしたものを選定しました。

出品予定チーズ一覧

	エリア	チーズ名	工房名
1	北海道	タカラのタカラ	チーズ工房タカラ
2	北海道	タカラのトケル	チーズ工房タカラ
3	北海道	セミハード 二世古 楓【kaede】	ニセコチーズ工房

	エリア	チーズ名	工房名
4	北海道	長万部ラクレット	川瀬チーズ工房
5	北海道	瀬棚 -SETANA	CHEESEDOM
6	北海道	はじめてのチーズ	ASUKA のチーズ工房
7	北海道	江丹別の青いチーズ	ブルーチーズドリーマー
8	北海道	江丹別の青いチーズ-酒粕熟成-	ブルーチーズドリーマー
9	北海道	さくら	共働学舎新得農場
10	北海道	プチ・プレジール	共働学舎新得農場
11	北海道	グラスフェッド ます	広内エゾリスの谷チーズ社
12	北海道	age 02 Raclette	TOYO Cheese Factory
13	北海道	ペケレ	キサラファーム
14	北海道	こしょう	長坂牧場チーズ工房
15	北海道	櫛プレミアム	チーズ工房 NEEDS
16	北海道	サチコ	しあわせチーズ工房
17	北海道	茂喜登牛 エゾヤマザクラ	しあわせチーズ工房
18	北海道	幸 18 ヲ月	しあわせチーズ工房
19	岩手県	チーズの赤ちゃん	たまやま温泉 Lab
20	岩手県	ほたる（さけるチーズ）	くずまき高原牧場
21	岩手県	プチ・カチョカヴァロ	くずまき高原牧場
22	宮城県	スモークゴード	蔵王酪農センター
23	東京都	bijin -八丈フルーツレモン-	エンケルとハレ
24	東京都	さけるモッツアレラ	CHEESE STAND
25	東京都	養沢ヤギチーズ	養沢ヤギ牧場 チーズ工房
26	千葉県	さけるミルク（たまり醤油）	高秀牧場チーズ工房
27	千葉県	鼓動 Kodou	チーズ工房【千】sen
28	千葉県	うぶすな Ubusuna	チーズ工房【千】sen
29	茨城県	白霞（しろがすみ）	新利根チーズ工房
30	栃木県	森のチーズ 長熟	チーズ工房那須の森
31	栃木県	ブラウンチーズ Ruska（ルスカ）	フィンランドの森チーズ工房 メツァ・ネイト
32	埼玉県	秩父黒ビールチェダー	秩父やまなみチーズ工房
33	群馬県	神津スパイスゴードブラックペッパー	神津牧場
34	長野県	KARAMATSU CHATORA	ボスケソ・チーズラボ
35	長野県	ネロカブラ	チーズ工房カプレット
36	長野県	ブルーチーズ	アトリエ・ド・フロマージュ
37	兵庫県	淡路島カチョカヴァロ	淡路島牛乳 匠工房
38	兵庫県	グラン	六甲山牧場 チーズ工房
39	兵庫県	丹波ブルー	婦木農場 丹波チーズ工房
40	島根県	ナチュラルスナッカー	木次乳業

	エリア	チーズ名	工房名
41	岡山県	燻製スカモルツァ	倉敷チーズ工房ハルパル
42	広島県	雪子	敷信村農吉 チーズ工房 乳いーずの物語。
43	広島県	アカショウビン	三良坂フロマージュ
44	広島県	カヌレ	三良坂フロマージュ
45	長崎県	Fiore レジーナ	チーズ工房 Fiore
46	熊本県	ワインラクト（スイートスプリング&キャン ベルアーリー）	MARS FarmQ
47	宮崎県	ロビダイワ	ダイワファーム
48	宮崎県	カマンベールチーズ	加藤牧場

※出品チーズは「WCA2025 紹介ページ」(<https://cheese-fun.jp/world/wca2025/>)にてご参照いただけます

■WCA 英国在住審査員 マティス可奈子氏よりコメント



日本のナチュラルチーズは丁寧さや技術力が評価され、国際コンクールでも安定した成果を上げています。当初は“日本でもチーズを作っているのか”という驚きや、桜や日本酒を取り入れた日本らしさが注目されましたが、今では“質の高いチーズが安定している”という認識に変わってきました。チーズは農産物であり、その土地の気候や風土を映し出すものです。ファッジ（キャラメルのような菓子）のような風味を持つ“ブラウンチーズ”など新しい挑戦も見られますが、意外性にとどまらず、乳酸菌研究や土地・風土、そしてミルクと向き合い、日本ならではの個性を映したチーズが広がっていけば、存在感をさらに確かなものにすると感じています。

【マティス可奈子氏プロフィール】

英国在住。英国チーズ資格認証機関「アカデミー・オブ・チーズ」認定講師。2017 年より WCA をはじめ国際的なチーズコンテストの審査員を務め、著書『とっておきのイギリスチーズ』を刊行するなど、チーズ文化の普及に取り組んでいる。

■World Cheese Awards 概要

毎年ヨーロッパで開催される、世界各国から多種多様なチーズが集まる権威あるチーズコンテストです。第 37 回となる 2025 年は、スイスの首都・ベルンで開催され、世界各国から約 250 名の審査員が出席する予定です。

開催時期 : 2025 年 11 月 13 日（木）～2025 年 11 月 15 日（土）

開催地・会場 : スイス・ベルン「Neue Festhalle」

出品数 : 50 カ国／約 5,000 品（うち国産ナチュラルチーズは 40 工房／48 品）

WCA 公式サイト : <https://gff.co.uk/for-producers/world-cheese-awards/>

※消費者向けフェスティバル CAPITAL of CHEESE

(<https://www.capitalofcheese.com/en/>) も同時に開催

■チーズプロフェッショナル協会（C.P.A.）とは

日本の食卓や、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/>

■国産チーズブランド化推進委員会とは

業界4団体（C.P.A.・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）がメンバーとなり、出品基準などを決定する委員会です。「令和7年度国産チーズ競争力強化支援対策事業」を活用し、出品チーズの登録や輸送の手配、現地調査、大会前後のプロモーションなどを通じて国産ナチュラルチーズのブランド化を推進しています。