

世界最大級のチーズコンテスト「WCA」出品チーズと
「GOOD CHEESE GOOD PIZZA 日比谷」が特別コラボレーション！
国産ナチュラルチーズを応援する限定メニューを 11 月 19 日（水）より提供開始

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、2025 年 11 月 13 日(木)~11 月 15 日(土)にスイスで開催予定の世界最大級のチーズコンテスト「World Cheese Awards 2025」(以下 WCA) に出品される、選りすぐりの国産ナチュラルチーズと、チーズ&ピッツァダイニング「GOOD CHEESE GOOD PIZZA 日比谷」との限定コラボレーションメニューを、11 月 19 日(水)より 12 月 18 日(木)までの 1 ヶ月、「国産チーズ応援フェア」として期間限定で提供することをお知らせいたします。



■国産チーズ応援フェア 限定コラボレーションの背景

「GOOD CHEESE GOOD PIZZA」は、“チーズのおいしさとたのしさを毎日に”を合い言葉に毎朝、東京・清瀬の牧場から届く搾りたて生乳を使い、店内で作りたてのフレッシュチーズをつくる工房を併設したピッツァダイニングです※。東京ミッドタウン日比谷に位置する 1 号店は、自家製生地のピッツァをはじめ、季節ごとに前菜からメインまでチーズを堪能できる多彩な料理を提供し、多くのチーズファンに親しまれています。

本コラボレーションでは、国内の選定基準を満たし「WCA 2025」に出品した国産ナチュラルチーズを使用しています。「GOOD CHEESE GOOD PIZZA」の梅村雅俊シェフが、チーズの個性とチーズ生産地の食材の魅力を活かした、ここでしか味わえない限定メニュー 3 品を考案いたしました。

C.P.A.は、本取り組みを通じて、レストランにお越しただくお客様にも、広く国産ナチュラルチーズの楽しみ方やおいしさを知っていただき、より身近に感じていただきたいと考えております。今後も、世界に挑戦する日本のチーズづくりの魅力を広く発信し、生活者

に国産ナチュラルチーズの新たな楽しみ方を提案してまいります。

※「GOOD CHEESE LABORATORY 京都・三条」では丹波の牧場から届く搾りたて生乳でつくるチーズ工房とショップを展開しています。

■国産チーズ応援フェア 限定コラボレーションメニュー詳細

・櫛プレミアム 蝦夷鹿カルパッチョ ¥1,980



「櫛プレミアム」(北海道、チーズ工房 NEEDS、ハードタイプ) の特徴である繊細でコクのあるミルクの風味を生かし、地元食材の蝦夷鹿と長芋を調和させ、その風土や自然がもたらす素材の味を引き出しました。長芋を泡仕立てにすることで、存在感を消すことなくアクセントとしてバランス良く感じられます。

・チンクエフォルマッジ ¥3,960



今回のフェアで結ばれた全国のチーズ工房とそのチーズとのつながりに想いを込め、「融合」をテーマとしたピッツァです。GOOD CHEESE GOOD PIZZA GCGP の「モツァレラノディーニ」(フレッシュタイプ) と「ロビダイワ」(宮崎県、ダイワファーム、ウォッシュタイプ)、「森のチーズ長熟」(栃木県、チーズ工房那須の森) と「櫛プレミアム」、「ブルーチーズ」(長野県、アトリエ・ド・フロマージュ、ブルー) とあわせ、最もシンプルかつその味わいが引き立つ5フォルマッジに仕上げました。

・ブルーチーズ そば粉アイスケーキ ¥880



長野県にあるアトリエ・ド・フロマージュの「ブルーチーズ」がつくられる信州地方の特産品・そば粉を使って焼いたクッキーに、ブルーチーズをアイスに仕立ててサンドしました。素朴なそば粉の香ばしさと、濃厚なブルーチーズの味わいが調和した一品です。

※いずれも税込

■GOOD CHEESE GOOD PIZZA 梅村 雅俊 シェフよりコメント

国産チーズの魅力は、繊細さややわらかさ、そして土地ごとに異なる個性の豊かさにあります。今回のコラボレーションでは、WCA に出品されたチーズそれぞれの持ち味を最大限に引き出し、素材と向き合いながら、料理としての新しい可能性を表現しました。

生産者の方々の想いが詰まったチーズを、GOOD CHEESE GOOD PIZZA のお料理と共にお客様へ「おいしい体験」として届けられることを嬉しく思います。日本のチーズが持つポテンシャルを、ぜひ五感で味わっていただきたいです。

■NPO 法人チーズプロフェッショナル協会会長 坂上 あきよりコメント

世界最大級のチーズコンテスト「World Cheese Awards」は、単なる競技会ではなく、チーズ文化そのものを共有し、国や地域を超えて互いに刺激し高め合う場です。

近年、日本のナチュラルチーズは品質・表現力ともに大きく進化しており、今回の受賞や評価は、その確かな歩みの証だと感じています。今回のコラボレーションを通じて、チーズがより身近に、ちょっとした贅沢として広がっていくことを期待しています。

■WCA×GOOD CHEESE GOOD PIZZA

国産チーズ応援フェア 期間限定コラボレーションについて

提供開始：2025年11月19日（水）

開催期間：2025年11月19日（水）～12月18日（木）

提供店舗：GOOD CHEESE GOOD PIZZA 日比谷

（東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷2F）

営業時間：月～金：11:00～15:30（L.O. 14:30）/17:00～22:30（L.O. 21:30）

土日祝：11:00～22:30（L.O. 21:30）

ご予約：電話予約（03-6831-1900）/

ネット予約（<https://www.tablecheck.com/shops/good-cheese-good-pizza/reserve>）

その他：Instagram/[@good.cheese.good.pizza](https://www.instagram.com/good.cheese.good.pizza)

■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。