

2026 年 10 月 13 日

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会

全国 130 工房 397 品の中からトップチーズが決定！

国内最大級のチーズコンテスト「Japan Cheese Awards 2026」の結果発表
「農事組合法人共働学舎新得農場」の「さくら」がグランプリを受賞
～生産者とチーズファンをつなぐ「WA!CHEESE FES」も盛況のうちに閉幕～

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、10 月 10 日(土)、11 日(日)の 2 日間、日本全国から約 200 種類の国産ナチュラルチーズとその生産者が集まり、日本のチーズの美味しさと魅力を伝えるイベント「WA! CHEESE FES」(URL: <https://cheese-fun.jp/wcf2026/>)を東京・六本木ヒルズアリーナで開催しました。あわせて、日本最大級の国産ナチュラルチーズコンテスト「Japan Cheese Awards 2026」(以下、JCA)も開催し、日本のトップチーズを決定しました。



今年で 7 回目となる「Japan Cheese Awards 2026」では、全国 130 の工房から選りすぐりのチーズ 397 品が出品され、「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 107 名による厳正な審査が行われました。その結果、「ソフト／酸凝固 バリエティ」部門に出品された「農事組合法人共働学舎新得農場」(北海道)の「さくら」がグランプリを受賞しました。

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には 21 工房、25 品のチーズが受賞しました。また、新たに「プロセスチーズコンテスト 2026」も開催され、森永乳業株式会社の「フィラデルフィア 贅沢 3 層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」が最優秀賞に選出されました。

■「さくら」がグランプリに選出

商品名：さくら

工房名：農事組合法人共働学舎新得農場（北海道）

製造責任者 村上隆司氏コメント

「私たちは酪農とチーズづくりを一体に考え、30年以上前から取り組んでいます。『さくら』は共働学舎新得農場を代表するチーズで、日本らしさや地域性が感じられるチーズをつくりたいという思いから2000年に誕生しました。新得町の町の木は『エゾヤマザクラ』であり、桜の葉で香りをつけるといったアイディアにつながっています。今年から『和チーズ』という呼称が掲げられるなか、受賞できてうれしいです。これからもつくり続けていきたい商品であり、多くの方にご評価いただいている『さくら』の魅力を大事にしていきたいです」。



■審査結果

グランプリ		
出品チーズ	工房名	都道府県
さくら	農事組合法人共働学舎新得農場	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	白花・Shirohana	IL FIORETTO	大阪府
フレッシュ／バラエティ	沖縄パインシェーブル	三良坂フロマージュ	広島県
ソフト／白カビ	MOCHIZUKI Spec-R GRANDE	ボスケソ・チーズラボ	長野県
ソフト／ウォッシュ	KANOYA WASH CHEESE	kotobukicheese	鹿児島県
ソフト／バラエティ	ミラサカ・マキ	三良坂フロマージュ	広島県
ソフト／酸凝固（山羊乳）	養沢ヤギチーズ	養沢ヤギ牧場	東京都
ソフト／酸凝固（山羊乳以外）	ぼろろ	きまぐれ牧場	北海道
ソフト／酸凝固 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	ノディーニ	GOOD CHEESE LABORATORY	東京都
パスタフィラータ／モッツアレラ（真空）	調理用モッツアレラ	いでばくチーズ工房	静岡県
パスタフィラータ／ブッラータ	ブッラータチーズ	うしづまチーズ工場	静岡県
パスタフィラータ／熟成	カチョカバロ	チーズ工房 NEEDS	北海道
パスタフィラータ／バラエティ（燻製を含む）	いちじくブッラータ	CHEESE STAND	東京都
パスタフィラータ／ストリング ブレン	さけるチーズ	久保アグリファーム	広島県
パスタフィラータ／ストリング バラエティ	瀬戸内アナゴちゃん	三良坂フロマージュ	広島県
青カビ	藍	molq CHEESE MOLDING FAQTORY	山梨県
非加熱圧搾／熟成4ヵ月未満	ベケレ	キサラファーム	北海道
非加熱圧搾／熟成4ヵ月以上	さとやま	ひたちおたチーズ工房	茨城県
非加熱圧搾／ラクレット系	ラクレット	農事組合法人共働学舎新得農場	北海道

カテゴリー	出品チーズ	工房名	都道府県
加熱圧搾／熟成6ヵ月未満	榎（かしわ）	チーズ工房 NEEDS	北海道
加熱圧搾／熟成6ヵ月以上	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	山椒	秩父やまなみチーズ工房	埼玉県
ホエイ／リコッタ	加藤牧場 リコッタ	加藤牧場 パッフィ	埼玉県
ホエイ／ブラウンチーズ	ブラウンチーズ 【キャンディータイプ】	高秀牧場チーズ工房	千葉県
ホエイ／バラエティ	—	—	—
オープンカテゴリー	グリルチーズ 浜名湖産育のり	チーズ工房 HAKU	静岡県

■生産者の挑戦が広げる和チーズの可能性—CPA 会長・JCA 実行委員長が総評

出品の傾向としては、これまでと同様、モッツアレラチーズ、パスタフィラータタイプ、白カビタイプが多く見られ、今年は青カビタイプの出品も目立ちました。

圓子千春 JCA 実行委員長は、「高い製造技術が求められる青カビチーズに挑戦する工房が増えていることが日本のチーズ作りの進化を感じる機会となりました。また、青カビチーズは日本の食卓にも少しずつ浸透してきたということの表れかもしれません」とコメントしました。

さらに、全体を通して、「国産チーズの多様性と、それぞれの工房が追求する味わいの奥深さを改めて感じています。今や和チーズは海外からも注目を浴びている存在となっております。今回のコンクールを通じて、和チーズにはまだまだ大きな可能性があると考えております」と総評しました。



最後に、C.P.A.会長の坂上あきは、「日本のチーズ作りは、それぞれの地域の風土や生乳の特徴を生かして、生産者の皆様の情熱と日々の努力によって支えられています。Japan Cheese Awards は、ただ単に優れたチーズを選ぶだけのコンテストではありません。生産者の皆様が互いに刺激し合い、技術を磨き、日本のチーズ文化を共に育てていく場であると考えています。私たちチーズプロフェッショナル協会では、こうした取り組みを通じて、生産者と消費者をつなぎ、和チーズの魅力を多くの方々に伝えてまいりたいと思います。本日の受賞が、皆様のさらなる挑戦の励みとなり、日本のチーズ文化がますます豊かに発展することを願っております」と総評しました。

最後に、C.P.A.会長の坂上あきは、「日本のチーズ作りは、それぞれの地域の風土や生乳の特徴を生かして、生産者の皆様の情熱と日々の努力によって支えられています。Japan Cheese Awards は、ただ単に優れたチーズを選ぶだけのコンテストではありません。生産者の皆様が互いに刺激し合い、技術を磨き、日本のチーズ文化を共に育てていく場であると考えています。私たち

■「プロセスチーズコンテスト 2026」は

「フィラデルフィア 贅沢3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」が最優秀賞

日本のプロセスチーズが持つ価値や魅力を広く発信するとともに、優れたものづくりを紹介する機会として、新たに開催いたしました。

厳正なる審査の結果、最優秀賞には森永乳業株式会社の「フィラデルフィア 贅沢3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」、優秀賞には北海道乳業株式会社の「Luxe クリームチーズ 400g」、六甲バター株式会社の「じっくり燻製 スモークチーズ」が選出されました。



受賞した3品

最優秀賞の受賞理由に、「3層ならではの独自性と、見た目にも味わいにも感じられる贅沢感」があげられ、存在感のある厚みや美しい断面、チェダーチーズの濃厚なコクとクリームチーズのミルキーな風味の調和、滑らかな口どけ・豊かな満足感が評価されました。特徴が分かりやすく、調理方法が具体的に伝わるパッケージもポイントとなりました。

■Japan Cheese Awards 2026 および「WA! CHEESE FES」の様子



会場の様子



JCA 審査の様子



会場の様子



ステージコンテンツの様子



会場の様子
■最優秀部門賞を受賞したチーズ（一部）



非加熱圧搾／熟成4ヵ月未満部門 | 最優秀部門賞
キサラファーム
ペケレ

物販ゾーンの様子



青カビ部門 | 最優秀部門賞
molq CHEESE MOLDING FACTORY
藍



ソフト／バラエティ部門 | 最優秀部門賞
三良坂フロマージュ
ミラサカ・マキ



パスタフィラータ／熟成部門 | 最優秀部門賞
チーズ工房 NEEDS
カチョカパロ

■Japan Cheese Awards とは

2014年に始まり今年で7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。今年は130工房から397品がエントリーし、このうち19工房が初出品となります。

URL : <https://cheese-fun.jp/jca/jca2026/>

■「WA! CHEESE FES」について

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工房110品を集めた展示試食会「日本の銘チーズ百選」としてスタートしました。以来、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。

2014年からは、「Japan Cheese Awards」とも連携することで、世界に引けを取らない優れた品質であることを消費者に訴え、多種多様なチーズが日本全国でつくられていることを伝えてきました。その後、2022年から「Cheese Fun! Fan! Fun!」として展開し、2026年は「WA! CHEESE FES」として実施し、2日間で5,000名以上の方が来場し、盛況のうちに幕を閉じました。

■開催概要

- イベント名 : WA ! CHEESE FES
- 会場 : 六本木ヒルズアリーナ (〒106-6155 東京都港区六本木 6-10-1)
- 主催 : NPO 法人チーズプロフェッショナル協会
令和 8 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)
- 日程 : 2026 年 10 月 10 日 (土) 11:30~19:00
2026 年 10 月 11 日 (日) 11:00~18:00
- 公式サイト : <https://cheese-fun.jp/wcf2026/>
- ※「Japan Cheese Awards 2026」受賞結果一覧は上記 URL よりご覧ください。

■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/>