

— 「ジャパンチーズアワード 2018」 —
国内チーズ生産者 80 団体・約 250 種類のチーズより
グランプリが決定！

チーズ名：タカラのタカラ
工房名：チーズ工房タカラ（北海道虻田郡）

北海道、栃木県、群馬県、東京都、長野県、広島県、佐賀県、熊本県の工房が
「部門賞」を受賞！

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会（会長：本間みみ子、以下 CPA）は、優れた国産ナチュラルチーズを表彰する「ジャパンチーズアワード2018」を10月21日（日）に、大崎プライトコアホールにて開催しました。

「ジャパンチーズアワード」は日本のナチュラルチーズ生産者を応援し、生産者と消費者をつなぐプロジェクトとして、2014年からスタートした2年に1度開催の表彰制度です。3回目となる今回は、国内ナチュラルチーズ生産者80団体から約250種類の選りすぐりのチーズが出品され、「チーズプロフェッショナル」有資格者で、本アワード専門の研修を修了した審査委員による2度の審査を経て、チーズ工房タカラ（北海道虻田郡）の「タカラのタカラ」がグランプリを受賞しました。



また、「フレッシュ・リコッタ プレーン」「ソフト白カビ」「青カビ」などの各カテゴリで、高い評価を得たチーズの中から選出される「部門賞」には、北海道、栃木県、群馬県、東京都、長野県、広島県、佐賀県、熊本県の計16工房、18品が選ばれました。さらに、フランスに本部を置くギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジエ協会 副会長のフランソワ・シュミットラン氏による「フェイバリット賞」を、那須高原今牧場 チーズ工房の「茶臼岳」が受賞しました。

グランプリを受賞した、チーズ工房タカラの「タカラのタカラ」は、クッキングを行い熟成 6 ヶ月未満の製造日のものを条件とする「加熱圧搾・熟成 6 ヶ月未満」部門に出品されたチーズです。代表の斉藤愛三さんは、受賞チーズ「タカラのタカラ」について『「タカラ」とはアイヌ語で『夢を育む』という意味。2007 年から工房を始め、5 年前に製品化しました。このチーズはハードタイプでつくるチーズで、原料乳の良さが求められます。そこに、職人の技術力、熟成環境や熟成方法など基本的な部分がひとつひとつ積み重なってできた集合体だと思っています。牛乳を信じ、土地の味がどういふものかを考えながら、お客様により美味しく安全なものを提供できるようにという気持ちで作っています。そのまま食べるのはもちろん、最近はコーヒーと楽しんでいただくこともお勧めしています」とコメントしました。本アワードの審査委員長を務めた CPA 会長の本間み子は、総評として「今年で 3 回目ですが、毎回出場される方もおり、挑戦することが実力を高めているのだと信じてやみません。以前はフレッシュタイプが圧倒的に多かったが、最近では熟成タイプや山羊のチーズ、ブルーチーズなども増えてきています。バラエティ豊かな 19 カテゴリーに分けるといふのも日本ならではの、細かく分けることによって審査員たちがそのカテゴリに集中できるわけです。年々レベルが高くなるこれらの日本のチーズの中からひとつだけ選ぶのはとても難しいことですが、一般のお客さまの皆さんが美味しいと思うチーズは、やはり審査員も美味しいと思っているのです」とコメントしました。

なお、同時開催の一般向けイベント「第 7 回日本の銘チーズ百選」には、一般客 610 名が来場。本アワードに出品されたチーズの試食や販売を楽しみました。また、来賓として吉川貴盛農林水産大臣も出席されたほか、チーズカットのデモンストレーションやチーズ好きゲストによるトークショー、「日本チーズ生産者の会」の方々によるプレゼンテーションなどのステージイベントも行われました。

■「ジャパンチーズアワード 2018」審査結果

【グランプリ】※加熱圧搾・熟成6カ月以上にて部門賞

工房名	出品チーズ
チーズ工房タカラ	タカラのタカラ

【部門賞】

カテゴリー	工房名	出品チーズ	都道府県
フレッシュ・プレーン	らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場	フロマージュ ブラン リス	熊本県
フレッシュ・バラエティ	プレスキル フロマージュ	PRESQU'ÎLE fromage オイル漬け	北海道
フレッシュ・リコッタ プレーン	CHEESE STAND	出来たてリコッタ	東京都
リコッタ・バラエティ	ナカシマファーム	ブラウンチーズ	佐賀県
ソフト白カビ	アトリエ・ド・フロマージュ	ブリー	長野県
ソフト・酸凝固 (山羊乳)	三良坂フロマージュ	三次の鞆飼	広島県
ソフト・酸凝固 (山羊乳以外)	フロマージュ・デュ・テロワール	ドーム (Dôme)	東京都
ソフト・ウォッシュ	共働学舎 新得農場チーズ工房	酒蔵	北海道
パスタフィラータ・モッツァレラ	八丈島乳業株式会社	Mozzarella Dorata	東京都
パスタフィラータ・バラエティ	CHEESE STAND	東京プッラータ	東京都
パスタフィラータ・熟成	チーズ工房 乳いーずの物語。	カチョカヴァロ	広島県
青カビ	ニセコチーズ工房有限公司	ブルーチーズ 二世古 空【ku:】	北海道
非加熱圧搾・熟成4カ月未満	ボスケソチーズラボ	SHIRAKABA	長野県
非加熱圧搾・熟成4カ月以上	株式会社チーズ工房那須の森	森のチーズ	栃木県
非加熱圧搾・アディティブ(風味付加)	公益財団法人神津牧場	神津下仁田ねぎ	群馬県
非加熱圧搾・ラクレット系	チーズ工房タカラ	タカラのトケル	北海道
加熱圧搾・熟成6カ月未満	川瀬チーズ工房	フリル	北海道
加熱圧搾・熟成6カ月以上	チーズ工房タカラ	タカラのタカラ	北海道
アディティブ(風味付加)	受賞なし		

【フェイバリット賞】

工房名	出品チーズ
那須高原今牧場 チーズ工房	茶白岳

<「ジャパンチーズアワード2018」開催概要>

- 主 催：NPO 法人チーズプロフェッショナル協会
- 後 援：農林水産省
平成30年度国産乳製品等競争力強化対策事業(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
- 出 品 者：国内のナチュラルチーズ生産者 80 工房
- 日 時：一次審査 10月20日(土) 13:00～16:00
結果発表・表彰式 10月21日(日) 15:40～17:00
- 会 場：大崎ブライツコアホール

<同時開催：「第7回日本の銘チーズ百選」>

- 実施協力：(一社)日本ワイン協会、(一社)日本のSAKEとWINEを愛する女性の会
- 日 時：10月21日(日) 第一部：11:30～13:30 / 第二部：15:00～17:00
- 内 容：試食展示会(ジャパンチーズアワード2018出品チーズの試食等)
(一社)日本ワイン協会と(一社)日本のSAKEとWINEを愛する女性の会によるワインや日本酒等の提供
- ステージプログラム登壇者：農林水産大臣 吉川 貴盛 様
独立行政法人 農畜産業振興機構 理事長 佐藤 一雄 様
(一社)日本のSAKEとWINEを愛する女性の会 代表 友田晶子 様
食べあるキング フォーリンデブはっしー 様
チーズマン 様

<取材に関する問い合わせ先>

「ジャパンチーズアワード2018」広報事務局(電通パブリックリレーションズ)
テレビ・ラジオ：萩原 090-1467-6773 Email: yuichiro.hagiwara@dentsu-pr.co.jp
紙・Web：丸岡 070-1568-6919 Email: naoka.maruoka@dentsu-pr.co.jp