

報道関係者各位

【NewsRelease】

2024年11月19日

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会

日本からは 37 工房 44 品が出品

チーズの世界大会「World Cheese Awards 2024」（開催地：ポルトガル）で

CHEESEDOM「瀬棚」（北海道）

世界の 4,786 品のチーズの中から Super Gold 賞に選出！

加藤牧場バッフィ、新利根チーズ工房、三良坂フロマージュのチーズも Gold 賞を受賞

～世界に向けて“ジャパンチーズ”のポテンシャルを強くアピール～

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、11 月 15 日（金）から 11 月 18 日（月）の期間、ポルトガルのヴィセウで開催された、世界で最も権威のあるコンテストの一つ、「World Cheese Awards 2024」において、「CHEESEDOM」が出品したチーズ「瀬棚」が Super Gold 賞を受賞したことお知らせいたします。

本大会は、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・コンペティションとして知られ、第 36 回目となる今年は 47 カ国から 4,786 品のチーズがエントリーし、同アワードとしても過去最大規模での開催となりました。今年度の大会には、CPA が事務局を務める国産チーズブランド化推進委員会から、37 工房 44 品の国産ナチュラルチーズを出品いたしました。（その他、補助事業外が 10 品出品）

日本からエントリーしたチーズは、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、世界に向けて“ジャパンチーズ”の品質と魅力、国際的な競争力を世界市場に向けてアピールしました。

▼Super Gold に輝いた「瀬棚」



▼審査の様子



■ Super Gold 賞受賞チーズ

商品名：瀬棚（せたな）

工房名：CHEESEDOM

生産者 中山 恵里子コメント：



「工房を開業して2年の私たちが今回 Super Gold 賞を受賞できたことはまるで夢のようで、言葉になりません。瀬棚（せたな）は、ミネラルが豊富なミルクが得られる、日本一海の近くにある牧草地である瀬棚という場所で作られる白かびタイプのチーズチーズです。恩師からアドバイスを頂き、このチーズを作り始めました。グラスフェッドのブラウンスイス・ジャージー種のミルクの濃厚できれいな味わいが特徴です。事業としてはまだ始めたばかりですので、安定した品質でこのチーズをお届けできるよう、今後とも精進して参ります。」

す。」

■ 「World Cheese Awards 2024」の様子



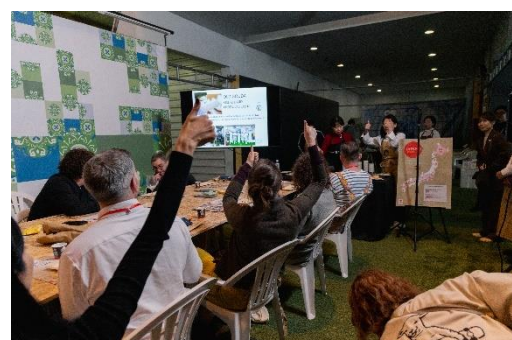
WCA 審査会場



出展した日本のチーズブース



WCA ファイナルジャッジ



日本のチーズを試食できるワークショップの様子

■Gold 賞を受賞したチーズ



新利根チーズ工房（茨城県）
「月利根」

加藤牧場バッフィ（埼玉県）
「加藤牧場濃厚カマンベール」

三良坂フロマージュ（広島県）
「カヌレ」

一次審査は、40ヶ国240名の審査員が数名のチームを組み104あるテーブルにわかれ、一次審査がスタートしました。

外観、テクスチャー、食感、風味などを採点し、それぞれのテーブルから Gold（金賞）、Silver（銀賞）、Bronze（銅賞）が選ばれ、Goldの中からそのテーブルの最高賞である Super Gold が選出されました。様々な言語が飛び交いながらの約3時間、世界各国の様々な背景をもつプロフェッショナルたちが「チーズ」という共通言語のもと熱いディスカッションが繰り広げられ、審査が行われていました。

惜しくも受賞を逃したジャパンチーズについても、別のテーブルを審査していた審査員からは、ジャパンチーズを試食し「全体的に口当たりがまるやかでバランスのとれた味。」「生産者の情熱がここまでの発展を促している。」「クリーンなチーズでまさに日本の文化が融合されている。」など、高い評価を得ました。

なお、今年のチャンピオンチーズには、特別審査員の合計点で最高得点を出した、ポルトガル在住のスペイン人のチーズ生産者「キンタ・ド・ポマール社」の「ケイホ・デ・オヴェーリャ・アマンテイガード」が選ばれました。

■国産チーズについてイギリス人審査員（Simeon Hudson-Evans）よりコメント



Cheese Ambassador
Aubrey Allen Ltd.
Fromage To Age
Simeon Hudson-Evans

日本のチーズは種類の多さと品質の高さが特徴的だと感じました。ヨーロッパの歴史あるチーズ作りをベースに、例えば、さけるチーズや醤油味に見られるような“日本らしさ”を取り入れることで付加価値をつけている点が素晴らしいですね。近年の気温上昇により、特に北半球に位置するイギリスや日本のチーズは少なからず影響を受けていますが、日本の生産者のイノベーションがあれば乗り越えられるだろうと確信しています。今回の出品チーズのようなクオリティが日本全体に浸透しているのであれば、今後、世界トップクラスのチーズ生産国になるのは間違いないでしょう。

■「World Cheese Awards 2024」概要

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。第36回大会となる2024年は、47カ国4,786品が出品し、世界各国から240名を超える審査員が審査にあたる、権威ある世界最大級のチーズコンテストとなりました。

開催期間 : 2024年11月15日(金)～2024年11月18日(月)

開催地・会場 : ポルトガル、ヴィセウ

出品数 : 47カ国/4,786品

CPAからは、国産ナチュラルチーズ生産者37工房/44品が出品

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

出品チーズ詳細 : <https://cheese-fun.jp/world/wca2024/>

プロモーション動画 : <https://www.youtube.com/watch?v=yIuooNshXEE>

■CPAからの出品チーズ一覧 ※入賞結果は速報値

	エリア	出品チーズ①	出品チーズ②	出品チーズ③	工房名	入賞
1	北海道	タカラのフュメ	タカラのレタラ	—	チーズ工房タカラ	
2	北海道	くろまつないの ゴータ長期熟成	—	—	トワ・ヴェール	
3	北海道	セミハード二世古 楓 【kaede】	—	—	ニセコチーズ工房	
4	北海道	長万部ラクレット	—	—	川瀬チーズ工房	Bronze
5	北海道	瀬棚	—	—	CHEESEDOM	Super Gold
6	北海道	はじめのチーズ	—	—	ASUKAのチーズ工房	Bronze
7	北海道	フロマージュド美瑛	—	—	美瑛放牧酪農場	Silver
8	北海道	江丹別の青いチーズ	江丹別の 青いチーズ酒粕	—	ブルーチーズドリーマー	
9	北海道	雪	—	—	共働学舎新得農場	
10	北海道	大地の耀	榊プレミアム	—	チーズ工房 NEEDS	Silver
11	北海道	十勝ラクレットモール ウォッシュ	—	—	十勝野フロマージュ	Bronze
12	北海道	サチコ	—	—	しあわせチーズ工房	
13	北海道	ジャパンプルー おこっぺ	—	—	富田ファーム	Bronze
14	北海道	家庭学校の薪	—	—	北海道家庭学校バターチ ーズ工房	
15	岩手県	チーズの赤ちゃん	—	—	たまやま温泉 Lab.	
16	岩手県	ほたる (さけるチーズ)	プチ・ カチョカヴァロ	—	葛巻町畜産開発公社 くずまき高原牧場	
17	宮城県	スモークゴータ	—	—	蔵王酪農センター	
18	茨城県	月利根	白霞	—	新利根チーズ工房	Gold (月利根)
19	茨城県	カチョカヴァロ	—	—	森のシェーブル館	Bronze
20	栃木県	さけるチーズこしょう	—	—	So-boku	
21	栃木県	那須のブラウンチーズ	—	—	チーズ工房那須の森	Bronze
22	栃木県	ブランチーズ Ruska	—	—	フィンランドの森チーズ 工房メツァナイト	
23	千葉県	さけるミルク (たまり)	—	—	高秀牧場	

		醤油)				
24	千葉県	うぶすな Ubusuna	—	—	チーズ工房【千】sen	
25	埼玉県	加藤牧場濃厚 カマンベール	—	—	加藤牧場パッフィ	Gold
26	長野県	KARAMATSU Mike	—	—	ボスケソ・チーズラボ	
27	長野県	ネロカブラ	—	—	チーズ工房カブレット	Silver
28	静岡県	ジャージー モッツアレラ	—	—	うしづまチーズ工場	
29	富山県	カブリーノさくら	—	—	ヤギチーズ専門店 Y&Co.	Silver
30	大阪府	名もなきチーズ	—	—	IL FIORETTTO	
31	兵庫県	丹波ブルー	—	—	婦木農場丹波チーズ工房	Bronze
32	島根県	オールドゴダ	—	—	木次乳業有限会社	
33	広島県	雪子	—	—	チーズ工房 乳いーずの物語。	
34	広島県	アカショウビン	TAT	カヌレ	三良坂フロマージュ	Gold (カヌレ)
35	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)	—	—	マース乳製品工場	
36	宮崎県	カマンベールチーズ	—	—	加藤牧場	
37	鹿児島県	kanoya ウォッシュ チーズ-芋焼酎	—	—	kotobuki cheese	Silver

■出品チーズの選定基準

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ております。

■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。

■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6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。