

【NewsRelease】

2022年10月17日
NPO 法人チーズプロフェッショナル協会

過去最大のチーズイベント Cheese Fun!Fan!Fun!に2日間で5000人超が来場
タカナシ乳業「Brise de mer CAMEMBERT」と
美瑛放牧酪農場「フロマージュ ド 美瑛 夏ミルク」が
「Japan Cheese Awards2022」W グランプリ受賞！
「第8回 日本の銘チーズ百選」では3,000食の試食チーズアソートを提供
2022年10月15日（土）、16日（日）10：00～18：00 @新宿住友ビル三角広場

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:本間み子、以下C.P.A.）は、10月15日（土）、16日（日）の2日間、日本のチーズのおいしさを伝えるイベント「Cheese Fun!Fan!Fun!」（URL:<https://cheese-fun.jp/funfanfun>）を新宿住友ビル三角広場（東京都新宿区西新宿）で開催しました。



本イベントは、注目が高まりつつある国産チーズの魅力を発信することを狙いに、国産ナチュラルチーズのコンテスト「Japan Cheese Awards2022」と国産ナチュラルチーズの生産者との交流や試食体験ができるイベント「第8回 日本の銘チーズ百選」を Cheese Fun!Fan!Fun!として総称し、同時開催しました。

2014年に始まり今年で5回目を迎える、日本のナチュラルチーズの品質評価のコンテスト「Japan Cheese Awards2022」には、過去最多となる110工房311品のエントリーがあり、グランプリには神奈川県・タカナシ乳業株式会社の「Brise de mer CAMEMBERT」と北海道・美瑛放牧酪農場の「フロマージュ ド 美瑛 夏ミルク」が選ばれ、初のWグランプリ受賞となりました。

「第8回 日本の銘チーズ百選」では、イベントタイトルの「Fun/Fan/Fun」になぞらえ、チーズについて「知る」「生産者の魅力に触れる」「おいしさを体験する」3つのエリアから日本のチーズの魅力を伝えました。老若男女さまざまな方にお楽しみいただき、来場者数は合計5,000人超に及びました。

■開催概要

イベント名 : Cheese Fun!Fan!Fun!

Japan Cheese Awards2022/第8回 日本の銘チーズ百選

会場 : 新宿住友ビル 三角広場 (東京都新宿区西新宿2丁目6番1号)

日程 : 2022年10月15日(土)、16日(日) 10:00~18:00 (一般)

料金 : 入場無料 (会場内での飲食は有料)

開催内容 : 全国各地の国産ナチュラルチーズのコンテスト、試食、販売

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/チーズ普及協議会/一般社団法人中央酪農会議/一般社団法人日本チーズ協会/令和4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)

協賛 : タカナシ乳業株式会社/株式会社明治/森永乳業株式会社/雪印メグミルク株式会社/六甲バター株式会社/チェスコ株式会社/敷島製パン株式会社

■Japan Cheese Awards2022 のグランプリチーズ

Japan Cheese Awards2022 の最高賞であるグランプリには、神奈川県・タカナシ乳業株式会社商品研究所の「Brise de mer CAMEMBERT」と北海道・美瑛放牧酪農場の「フロマージュド美瑛 夏ミルク」が選ばれました。2つのチーズは外観や香りなど複数観点による審査で同点となり、初のWグランプリとなりました。

<タカナシ乳業株式会社商品研究所 取締役 商品部部长 佐藤雅幸さんのコメント>



大変喜ばしく、光栄です。Japan Cheese Awards は審査基準が明確で受賞が難しいため、グランプリをいただけて大変驚きました。Brise de mer CAMEMBERT は、本場のカマンベールを作ろうとフランスから学び開発したチーズです。北海道で製造しており、この土地らしい味わいが出ているのが特徴です。

<受賞チーズ : Brise de mer CAMEMBERT>



タカナシ乳業と世界的に有名なイズニーサントメール酪農協同組合の業務提携により産まれたチーズです。チーズ工房と同じ敷地内の牧場で放牧主体で育った生乳を使って、フランスのノルマンディで行われている「MOULE A LA LOUCHE」と呼ばれる伝統的製法を採用し、乳酸菌や白カビにもこだわって作られています。深みのある本格的な味わいを感じられるカマンベールです。タカナシ乳業が大切にしてきた根釧地区の生乳を使い、イズニーサントメール酪農協同組合の経験と伝統に裏打ちされた製法とタカナシ乳業の技術を結集させて、この地ならではのカマンベールに仕上げました。

<美瑛放牧酪農場 チーズ工房長 小熊章子さんのコメント>



初めて出品したため、作ったものが評価いただけて嬉しいです。このチーズはハードタイプのため熟成期間が長く、25ヶ月熟成させました。華やかな香りとうまみが特徴となっています。チーズ工房ができてからまだ3年目のため、これからももっと安定して美味しいチーズをお届けし、長く続く工房にしていきたいです。

<受賞チーズ：フロマージュ ド 美瑛 夏ミルク>

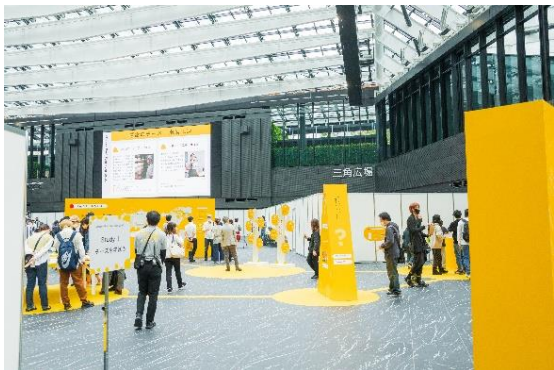


フランス伝統のコンテチーズの製法で作るハードタイプのチーズです。放牧酪農で自由に育ったジャージー種・ブラウンスイス種・ホルスタイン種・モンベリアード種の4種の牛の生乳がブレンドされています。夏の青草を食んだミルクを使ってつくられたチーズの生地は、黄色みが強く、香りが華やかなのが特徴です。美瑛軟石をつかった熟成庫で、美瑛産トドマツの木板の上で熟成させられたチーズから、美瑛の風土を感じます。少し室温に戻すと、より香りが感じられます。薄くスライスして、ハム等と一緒にバゲットに挟むのがおすすめです。朝食にはコーヒーと、食事の際には短冊やサイコロ状にカットして辛口の赤や白ワインと合わせて楽しめます。

■会場の様子

1. Fun-チーズについて知る、新しい発見をするエリア

チーズの魅力について展示を通して知ってもらえるエリアでは、家族連れや若者が立体で視覚的に学べる展示物を楽しんだり、写真を撮ったりしながらチーズへの理解を深めました。



2. Fan-チーズをもっと好きになってもらうため、生産者の魅力に触れるエリア

生産者とチーズプロフェッショナル協会によるトークセッションなどを繰り広げたほか、Japan Cheese Awards の審査員体験ワークショップを開催しました。ワークショップには約150人が参加し、奥深い審査の世界に触れていただきました。



3. Fun-日本のチーズのおいしさを存分に体験するエリア

チーズやチーズに合うお供を提供したチーズマーケットは、国産チーズを買い求める多くの来場者でにぎわいました。8種類の国産チーズが一度に楽しめる「運命のチーズ探し体験チーズアソート」は計3,000セットを提供し、多くの方に国産チーズを味わっていただきました。



■チーズプロフェッショナル協会 会長 本間るみ子氏のコメント

Japan Cheese Awards 2022 は、コンテストが始まって以来初めてとなる W グランプリ受賞となり、私も驚きました。全国各地でオリジナリティのあるチーズを作ろうという動きが盛り上がり、日本のチーズが育ってきていることを実感しました。今後も新しい方々が様々なチーズ作りに挑戦していくと思います。また2年後にどんなチーズに出会えるかが楽しみです。消費者の皆さんにも、ぜひ地元のチーズや全国各地の日本のチーズを応援してほしいです。



■Japan Cheese Awards とは

2014年に始まり今年で5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。

2022年度は109工房311品がエントリーしました。

URL: <https://www.japancheeseaward.com/>

「Japan Cheese Awards 2022」 URL : <https://cheese-fun.jp/jca2022>

■日本の銘チーズ百選とは

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のチーズ工房110品を集めた展示試食会としてスタートしました。以後、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。

URL: <https://cheese-fun.jp/hyakusen2022>

■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/>