

## **欧州での国際チーズコンテストに続き、 アメリカでも“ジャパンチーズ”の 国際競争力をアピール！**

**佐渡乳業の「農場カマンベール雪の花みそ漬け」(新潟)  
リトルグreekキッチンの「マリネード読谷ティリー」(沖縄)  
2 工房がシルバーを受賞！！**

**「World Championship Cheese Contest 2020」(開催地:アメリカ)  
において、16 工房/28 品が国産チーズの魅力を発信**

アメリカ・ウィスコンシン州で3月3(火)～5日(木)に開催された「World Championship Cheese Contest (WCCC) 2020」において、佐渡乳業の「農場カマンベール雪の花みそ漬け」(新潟)、リトルグreekキッチンの「マリネード読谷ティリー」(沖縄)の2工房がシルバーを受賞し、“ジャパンチーズ”の品質と魅力を世界に向けてアピールしました。

「World Championship Cheese Contest」は、アメリカ国内向けと全世界を対象とする国際コンテストを毎年交互に開催しています。今年は国際コンテストの開催年で、世界的にも著名なチーズ・コンペティションとして知られています。今年は123のカテゴリーに、26カ国から3,667品がエントリーしました。

今回のWCCC2020では日本の国産ナチュラルチーズ16工房/28品が出品。佐渡乳業の「農場カマンベール雪の花みそ漬け」、リトルグreekキッチンの「マリネード読谷ティリー」がカテゴリー2位に与えられるシルバーを受賞し、アメリカでも、日本のチーズの品質や競争力を証明しました。

最終日に行われた一般向けの試食イベントでもブースを出展し、日本のチーズの魅力や作り手の想いを発信しました。



WCCC2020の様子



シルバーを受賞した佐渡乳業(左)と  
リトル グreek キッチン(右)

## 「World Championship Cheese Contest 2020」審査の様子



コンテストは123のカテゴリーに分けられ、2日間にわたって審査が行われた。世界各国から集まったチーズが審査会場のテーブルにカテゴリーごとに並べられ、世界各国の大学教授やバイヤーなどチーズについて専門的な知識を持つ55名の審査員によって審査がスタート。各カテゴリーの中から上位3位までに、ゴールド(金賞)、シルバー(銀賞)、ブロンズ(銅賞)が与えられる。ゴールドに選ばれたチーズはさらに20の「Best of Class winners」に選別され、ファイナル審査の「The World Champion Round」に進出。ファイナル審査では各評価項目の平均点が一番高く、繊細で洗練された風味であると評価されたスイスのチーズ「グルミノ ル グリュイエールAOP (Gourmino Le Gruyère AOP)」がワールドチャンピオンに選ばれた。



▲今年のワールドチャンピオンに輝いたスイス「Gourmino Le Gruyère AOP」(画像中央)

## アメリカでも日本の国産チーズをPR



最終日には「Cheese Champion」と呼ばれる一般向けの試食イベントも行われた。約800名の一般客が参加し、「The World Champion Round」の審査結果発表とともに、世界のチーズの試食ブースが立ち並んだ。日本の国産チーズもブースでPR。イベントがスタートするやいなや試食を求める来場者で大盛況に。「日本に295ものチーズ工房があるとは知らなかった」「日本チーズを初めて食べたがとてもおいしい」という感想も聞かれた。

## 受賞したチーズについて

工房名： 株式会社佐渡乳業（新潟県）

チーズ名： 農場カマンベール雪の花みそ漬け(たまり味噌)

カテゴリーと受賞： OPEN CLASS: SOFT RIPENED CHEESES, FLAVORED シルバー  
 <特長>

搾りたての佐渡産生乳から手造りされる「農場カマンベール」。上越・板倉の丘陵に実る特別栽培コシヒカリと蛍の里・長岡の特別栽培大豆から手造りされる雪の花みそ。たまり味噌の豊かな香りと白カビの心佳い余韻が楽しめる。



工房名： リトル グリーク キッチン(沖縄県)

チーズ名： マリネード読谷ティリー

カテゴリーと受賞： FETA, FLAVORED シルバー  
 <特長>

100%沖縄県産の生乳から造られるフレッシュチーズをギリシャ産のオリーブオイルとキャノーラオイルをブレンドし、スパイスと共にオイル漬けに。そのまま食べることはもちろん、サラダやピザ・パスタなどの料理にもよく合うチーズ。



### <CPAからの出品チーズ一覧>

	エリア	チーズ工房名	出品チーズ 1	出品チーズ 2
1	北海道	川瀬チーズ工房	フリル	長万部ウォッシュ
2	北海道	しあわせチーズ工房	茂喜登牛	羊のハード
3	北海道	株式会社高橋牧場	狩太	
4	北海道	チーズ工房 NEEDS	ラクレット	大地のほっぺ
5	北海道	株式会社箱根牧場	水牛乳で作ったリコッタ	水牛のモッツアレラチーズ
6	北海道	有限会社ランランファーム	十勝シェーブル・炭	大きいカウベル
7	岩手県	(一社)葛巻町畜産開発公社・くずまき高原牧場	ほたる	フォーレ(クリームチーズやまぶどう)
8	栃木県	那須高原今牧場チーズ工房	りんどう	那須連山
9	群馬県	公益財団法人神津牧場	神津トマト&バジル	神津ゴーダ
10	新潟県	株式会社佐渡乳業	農場カマンベール雪の花みそ漬け(たまり味噌)	ゴーダ雪の花みそ漬け(白甘味噌)
11	長野県	株式会社アトリエ・ド・フロマージュ	翡翠	湯ノ丸高原 山のチーズ
12	京都府	丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら	フロマージュ デュくみはま	
13	大阪府	イル フィオレット	君幸	名もなきチーズ
14	広島県	三良坂フロマージュ	じゅくし柿	富士山
15	熊本県	らくのうマザーズ 阿蘇ミルク牧場	ミルクの樹(STRINGチーズ)	
16	沖縄県	リトル グリーク キッチン	マリネード読谷ティリー	

## 「World Championship Cheese Contest 2020」について

---

- 名称 World Championship Cheese Contest 2020
- 開催日 2020年3月3日(火)～5日(木) ※現地時間
- 開催地・会場 アメリカ・ウィスコンシン州・マディソン
- 概要 世界のチーズ業界において権威あるコンペティションの一つで、今年は33回目の開催。  
アメリカ国内コンテストと国際コンテストを毎年交互に行っており、今年は国際コンテストの開催年に当たる。
- 出品数 26カ国 3,667品 123カテゴリー  
※CPAからは、国産ナチュラルチーズ生産者16工房／28品が出品
- 主催者 Wisconsin Cheese Makers Association
- 公式WEBサイト <https://www.worldchampioncheese.org/>

## ＜参考＞日本のチーズが世界進出を図る背景

---

EUとの経済連携協定(EPA)が今年2月に発効され、日本の乳製品は岐路に直面しています。農林水産省が日本産乳および乳製品の輸出解禁のためにEU当局と協議を進め、現在は輸出に向けた手続きが進められています。チーズは今後、16年かけて段階的に関税が撤廃される見込みで、海外産チーズが身近になる一方、日本のチーズの国際競争力強化が急務とされています。

## NPO法人チーズプロフェッショナル協会(CPA)について

---

- 名称 NPO 法人チーズプロフェッショナル協会
- 代表者 会長: 本間るみ子
- 本部所在地 東京都千代田区内神田 1-18-1 イワカタビル 3F
- 主な活動内容 チーズプロフェッショナル資格認定試験の実施／一般の方でも受けられる「チーズ検定」の実施  
専門的な技能を身につけるためのセミナーの実施／チーズ生産者の応援活動  
チーズに親んでもらうためのさまざまなイベントの実施 など
- ホームページ <https://www.cheese-professional.com/>

後援: 独立行政法人農畜産業振興機構

令和元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)