



2020年10月19日

「ジャパンチーズアワード2020」広報事務局

生産者を応援し、国産ナチュラルチーズ最高峰を決める 「ジャパンチーズアワード2020」 全国78の工房が出展した全233種類のチーズから しあわせチーズ工房の「幸」(北海道)が グランプリを受賞！

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2020」を10月17日(土)、東京・千代田区の神田スクエアで開催しました。

国産ナチュラルチーズの生産者を応援すると共に、生産者と消費者をつなぐプロジェクトとして2014年にスタートした本アワードは、国産ナチュラルチーズの最高峰を決めるコンテストとして2年に一度開催しており、4回目となる今年は、全国78の工房から選りすぐりのチーズ233種類が出品されました。審査は「チーズプロフェッショナル」の資格を有し、本アワード専門の研修を修了した81人が担当。厳正な1次審査で選ばれた各カテゴリー上位のチーズは、24人の審査員によるグランプリ審査にかけられ、「加熱圧搾/6カ月以上部門」に出品された、「しあわせチーズ工房」(北海道)の「幸」(さち)がグランプリを獲得しました。



グランプリを受賞した しあわせチーズ工房の「幸」



全国78の工房から233点のチーズが出品されました

また「フレッシュ・リコッタ プレーン」「ソフト白カビ」「青カビ」などの各カテゴリーで、高い評価を得たチーズから選出される部門賞を19工房、21点のチーズが受賞。

結果発表の様子は、同日18時からCPA国産チーズ特設Webサイト「Cheese Fun!」(<https://cheese-fun.jp/>)およびCPA公式YouTubeでライブ配信を行いました。表彰式は12月1日(火)に東京・渋谷区のLUMINE 0(ルミネゼロ)での実施を予定しています。

■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
令和2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
- 出品者 国内のナチュラルチーズ生産者(78 工房・233 点)
- 日 時 一次審査:10月17日(土) 10:30~13:30
結果発表:10月17日(土) 18:00~
※受賞結果一覧は下記 URL よりご覧ください。
https://www.japancheeseaward.com/pages/1964342/page_201805301044
※表彰式は12月1日(火)にLUMINE 0にて実施予定
- 会 場 神田スクエア(東京都千代田区神田錦町二丁目2番地1)

■審査結果

グランプリ			
工房名	出品チーズ	都道府県	
しあわせチーズ工房	幸	北海道	
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	るり溪やぎ農園チーズ工房	フロマージュ・フレ	京都
フレッシュ/バラエティ	ニセコチーズ工房	デザートチーズ 二世古 雪花【sekka】ラムバナナ	北海道
フレッシュ/リコッタ	秩父やまなみチーズ工房	リコッタ	埼玉
ソフト/白カビ	kotobuki cheese	カノヤホワイト-熟成白カビチーズ	鹿児島
ソフト/酸凝固(山羊乳)	那須高原今牧場チーズ工房	茶臼岳	栃木
ソフト/酸凝固(山羊乳以外)	milk port NAO	白仙(ダブルクリーム)	岩手
ソフト/ウォッシュ	ボスケソ・チーズラボ	KASUGA	長野
ソフト/バラエティ	共働学舎新得農場チーズ工房	さくらのアフィネ	北海道
パスタフィラータ/モッツァレラ	IL RICOTTARO	ジャージーモッツァレラ	岡山
パスタフィラータ/ブッラータ	加藤牧場 バッフィ	加藤牧場・ブッラータ	埼玉
パスタフィラータ/熟成	牧家(Bocca)	カチョカヴァロ 200g	北海道
パスタフィラータ/ストリング	ASUKA のチーズ工房	ストリング・しおかぜ	北海道
パスタフィラータ/バラエティ	長沼あいす 酪乳品工房	北のおいちーず	北海道
青カビ	ニセコチーズ工房	ブルーチーズ 二世古 空【ku:】	北海道
非加熱圧搾/4カ月未満	ノースブレインファーム	季節の有機セミハードチーズ	北海道
非加熱圧搾/4カ月以上	ニセコチーズ工房	二世古 柁【momiji】	北海道
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/6カ月未満	十勝千年の森チーズ工房	硬いやぎのチーズ	北海道
加熱圧搾/6カ月以上	しあわせチーズ工房	幸	北海道
非加熱・加熱圧搾/バラエティ	神津牧場	神津トマト&バジル	群馬
オープンカテゴリーソフト/バラエティ	三良坂フロマージュ	ケーゼ・シュトレン	広島

■審査結果発表の様子



CPA 本間るみ子 会長



審査結果発表の様子

CPA 本間るみ子会長は冒頭、新型コロナウイルス感染症の影響によって出品者が出席できず、オンライン中継での結果発表となったことに触れ、「本来であれば応募された方が集まり、和気あいあいと発表されていたと思うと残念でありませんが、関係者のみでの開催になるにも関わらず、工房の皆さんは真摯に受け止め、出品してくださいました」と感謝の意を述べました。

「ジャパンチーズアワード 2020」の結果について「(部門賞で)金賞を受賞した工房は、過去にも受賞した経験がある優秀な生産者も多いですが、新しい工房も複数あった。チーズを作る技術だけでなく、牛や山羊の健康や環境を管理しながらチーズを作っていることが、チーズの表情を見るだけで伝わってくるようなコンクールだった」と講評。グランプリを獲得した、しあわせチーズ工房の「幸」については、「見るからに外皮はキレイで、中が黄色くて、青草を食べた牛たちが放牧された時に作ったものかと想像が膨らんだ」とコメントしました。

■審査会場の様子



カテゴリー別に行われた一次審査



グランプリ審査の様子



■部門賞を受賞したチーズ(一部)



パスタフィラータ／熟成部門
牧家(Bocca)「カチョカヴァロ 200g」



青カビ部門
ニセコチーズ工房「ブルーチーズ 二世古 空[ku:]」



非加熱・加熱圧搾／バラエティ部門
神津牧場「神津トマト&バジル」