

2023年10月30日

各位

「World Championship Cheese Contest 2024」 出品者募集のご案内

2024年3月5日（火）～7日（木）にアメリカ、マディソンで開催される「World Championship Cheese Contest 2024」（以下、WCCC2024）への出品者募集をご案内いたします。

要項をお読みになりご応募くださいますようお願い申し上げます。

はじめに

諸外国との貿易自由化により低価格高品質の輸入チーズが日本の市場を席卷する中、国産チーズの品質向上、競争力強化の重要度が増しています。すでに世界の高品質チーズと肩を並べている国産チーズではありますが、さらなる高みへの追及と全体のレベル向上に取り組み、世界的に評価され確固たるブランド力を身に着けることが国内消費者の認知度向上と消費拡大に結びつくものと考え、国際的なチーズコンテストへの出品支援を行うことといたしました。

この取り組みを通じて、多くの国産チーズが海外の人々に知られ、ひとつでも多くの成果を、国産チーズに携わる皆様と共有できることを願っています。

国産チーズブランド化推進委員会
独立行政法人農畜産業振興機構後援
「令和5年度国産チーズ競争力強化支援対策事業」

◆ World Championship Cheese Contest 2024

<https://worldchampioncheese.org/>

2024年3月5～7日

モノナテラスコンベンションセンター（米.ウィスコンシン州マディソン）



- 1957年にスタートして以来、隔年で開催する国際的にも権威のあるチーズコンテスト。
- 主催者はウィスコンシンチーズメーカー協会
- 出品カテゴリーはバター他乳製品を含め 140 以上のクラスあるのが特徴。
- 審査員は主催者が世界各国から集めたエキスパート 50 名以上が一次審査に当たる。審査ラウンドは二つに分かれ、第一次審査で各カテゴリー内の得点上位順に 3 賞「Best of Class」「Second Award」「Third Award」が決定。第二次審査では各カテゴリーの「Best of Class」が集められ再度審査を行い、得点上位の 3 賞「WORLD CHAMPION」「First Runner Up」「Second Runner Up」が決定される。

◆ 国産チーズブランド化推進委員会とは



海外チーズコンテストへの出品事業を「オールジャパンで取り組むこと」を目的に、出品チーズの選定基準や選定方法、現地調査の方法などを決定する委員会を立ち上げ、本事業を推進しています。

<委員会構成メンバー>

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／NPO 法人チーズプロフェッショナル協会の 4 団体を委員会構成メンバーとし、他にオブザーバーとして、農林水産省、独立行政法人農畜産業振興機構。（事務局は NPO 法人チーズプロフェッショナル協会）

World Championship Cheese Contest 2024

出品のための基本情報



World Championship Cheese Contest (WCCC) は、ウィスコンシン州チーズメーカー協会が主催する、世界的に長く尊敬され、名誉ある技術的なチーズとバターのコンテストです。2年に1度開催され、2024年で35回目の年となります。

審査の最初のラウンド

応募作品は、世界中から選ばれた乳製品の技術審査員によって評価されます。

100点満点で、各審査員が発見したさまざまな欠陥を減点していきます。不良箇所は、風味、ボディとテクスチャー、塩分、色、仕上げ、パッケージ、その他の適切な属性の分野で指摘されます。各クラス（カテゴリー）の最高得点者3名には、金メダル、銀メダル、銅メダルが授与されます。



ワールドチャンピオンラウンド



ゴールドメダルを受賞したチーズを、専門の審査員により2回目の評価が行われ、ワールドチャンピオンチーズが決定されます。

すべての審査員のスコアを平均し、最も高い平均スコアを獲得したチーズが世界チャンピオンとなります。次の2つの高得点者には、第1位と第2

位が与えられます。これまでのメダル受賞者は、受賞を機にマーケティングキャンペーンを展開しています。

日本チーズの受賞

前回（2022年）大会では、三良坂フロマージュの『アカショウビン』『富士山・炭』、IL FIORETTOの『黒花〜こっか〜』の3品が金賞を、ニセコチーズ工場の『二世古空ku』が銀賞を受賞しました。

World Championship Cheese Contest 2024

出品者募集要項

1. 応募対象となるチーズ（①、②に当てはまるチーズ）

- ① 2022年開催「Japan Cheese Awards 2022」において**最優秀部門賞**を受賞したチーズ
 - ② 2023年開催「第14回 ALL JAPAN ナチュラルチーズ コンテスト」において**入賞**したチーズ（トライアル部門を除く）
- ※ 但し、輸送日数の関係上、フレッシュ系で賞味期間が短いチーズは対象除外となる場合があります。以下「2. 出品チーズの条件」の6)をご参照ください。

2. 出品チーズの条件

上記① ②で入賞したチーズの中から以下の条件をクリアできるものが出品できます。

1) WCCC 出品のルール（重要箇所を抜粋）

- ・ アメリカで禁止されている原料や添加物を使用したものは出品できません。
- ・ 出品チーズは、クラス（カテゴリー）で特に明記されていない限り、**オリジナルの形で、少なくとも2ポンド（約1kg）の製品**で構成されていなければなりません。（80gの個包装ソフトチーズなら13個、100gのチーズなら10個必要）
- ・ **製造されたオリジナルの状態**で出品すること。出品されたチーズが元の形からカットされたり、切り取られたりしたものは、コンテストから除外されます。（4kgのゴータならホール1玉が必要）
 - ※カットし、みそ漬けにしたものはNG。ただしオイル漬けのようなものはOK。
 - ※30kgを超える大きさのチーズは半分や1/4でも可。
- ・ トライヤー（チーズテスター）の穴のあるチーズは失格です。

- ・ 無殺菌乳で造られたチーズは製造から 60 日以上経たものでないと出品できません。
- ・ 出品チーズは、市販用のブランドラベルが付いていても付いていなくても、どちらでも構いません。
- ・ 2024 年 2 月 21 日（水）（フレッシュタイプは 2 月 28 日(水)）までにアメリカ国内の指定場所に届けなければなりません。
- ・ コンテスト終了（3 月 7 日）まで賞味期限内であることが求められます。

2) 出品者と出品チーズ等の情報の提供

- ・ 出品者の情報（会社名・住所・連絡先・会社ロゴ）
- ・ 出品チーズの情報（製造仕様書、製品説明書、製品の寸法など）
- ・ 出品チーズの商品説明および画像

3) 出品チーズにかかる費用（チーズ代、国内送料）の自己負担

- ・ 上記 1 のチーズ代
- ・ 出品チーズの製造所から国内集積地（東京）までの宅配便運賃。

4) 委員会が実施するメディア等への情報（工房・チーズ）公開の許諾

- ・ WEB「Cheese Fun!」はじめ、関連する HP、SNS での情報公開
- ・ メディア向け資料等への情報提供

（補足）この事業では国内外のメディアを活用し、日本チーズのブランド力向上に取り組んでまいります。

5) 輸送期間を含め品質が保持できること

	フレッシュ以外 (ハード・セミハード、ブルー、カチヨなど)	フレッシュタイプ (フレッシュ、パスタフレッシュ、ソフト、白カビ、ウォッシュなど)
国内集積地に到着	2 月 13 日 (火)	2 月 19 日 (月)
発送	2 月 16 日 (金)	2 月 23 日 (金)
現地指定場所到着	2 月 21 日 (水)	2 月 28 日 (水)
WCCC2024	3 月 5 日～7 日	

※上記日程は現地指定場所到着日を起点に逆算したものです。輸送便手配や検査の都合により日程変動することがあります。

3. 応募の方法

以下の方法よりご応募ください。

方法1 インターネットの google フォームよりご応募ください。

スマホからでもご応募いただけます→

参加申込フォーム QR コード



① WCCC 参加申込フォーム <https://forms.gle/e3TJf99oNwFrjYpR8>

にアクセスし、必要事項をご記入の上、送信してください。

② ご記入いただきましたフォームを受信後、詳細情報について担当者からメールでのやり取りをさせていただきます。

※ 出品にあたっては書類審査や現物検査での輸出入不許可、輸送の遅延等、予期せぬリスクが生じる可能性がゼロでは無いことをご承知おきください。

4. 応募の期間

2023年11月2日(木)から11月21日(火)23時59分まで

5. お問い合わせ

cheesenippon@gmail.com

国産チーズブランド化推進委員会事務局（チーズプロフェッショナル協会）

担当：榊田・中島

TEL：03-3518-0102

<よくある質問>

Q：出品にはお金がかかるのですか？

A：今回『令和5年度国産チーズ競争力強化支援対策事業』を活用いたします。工場の負担は「出品チーズ」と「国内送料」のみを予定しています。

Q：この事業ではどの工場の、どのチーズが出品対象ですか？

A：巻末にある「対象チーズ一覧」でご確認ください。

Q：出品条件をクリアできない場合は、別のチーズを出品することはできますか？

A：できません。

本業では ① 2022 年開催「Japan Cheese Awards 2022」の最優秀部門賞を受賞したチーズ、および② 2023 年開催「第 14 回 ALL JAPAN ナチュラルチーズ コンテスト」の入賞チーズ（トライアル部門を除く）を対象としています。

Q：出品の条件 6) を読むと、輸送期間はおよそ 2～3 週間かかるようですが、どういことですか？なぜそんなに日数がかかるのですか？

A：理由は次のとおりです。

コンテスト主催者から指定された日程に沿った輸送計画が必要です。WCCC2024 には世界各国からいろんなチーズが出品されるため、輸送スケジュールは厳密に管理され、指示に従って輸送することが求められます。

また輸出入検査、検疫に係る日数を考慮しなければなりません。このような事情のため、2～3 週間の輸送期間かかることをご理解願います。

Q：出品要項を読みたいのですが。

A：WCCC 公式サイトに PDF が掲載されております。ダウンロードしてご覧ください。（英語のみ） <https://worldchampioncheese.org/2024-wccc/>

対象チーズ一覧

Japan Cheese Awards 2022			
グランプリ	Brise de mer CAMEMBER250g	タカナシ乳業	神奈川県
グランプリ	フロマージュ・ド・美瑛 夏ミルク	美瑛放牧酪農場	北海道
最優秀部門賞	アカショウビン	三良坂フロマージュ	広島県
最優秀部門賞	瀬戸内レモンシェーブル	三良坂フロマージュ	広島県
最優秀部門賞	カプリーノさくら	ヤギチーズ専門店 Y&Co.	富山県
最優秀部門賞	ほたる（さけるチーズ）	葛巻町畜産開発公社くずまき高原牧場	岩手県
最優秀部門賞	KARAMATSU Mike	ボスケソ・チーズラボ	長野県
最優秀部門賞	オールドゴータ	木次乳業	島根県
最優秀部門賞	那須のブラウンチーズ	チーズ工房那須の森	栃木県
最優秀部門賞	TAT	三良坂フロマージュ	広島県
最優秀部門賞	名もなきチーズ	IL FIORETTO	大阪府
最優秀部門賞	カチョカヴァロ	森のシェーブル館	茨城県
最優秀部門賞	タカラのフュメ	チーズ工房タカラ	北海道
最優秀部門賞	さけるチーズこしょう	So-boku	栃木県
最優秀部門賞	ジャパンプルーおこっぺ	富田ファーム	北海道
最優秀部門賞	十勝ラクレットモールウォッシュ	チーズ工房十勝野フロマージュ	北海道
最優秀部門賞	GOUDA KAMAKURA CUMIN	Latteria BeBè Kamakura	神奈川県
最優秀部門賞	大地の耀	チーズ工房 NEEDS	北海道
最優秀部門賞	淡路島モッツアレラ	淡路島牛乳	兵庫県
最優秀部門賞	駒込ブッラータチーズ	カゼイフィーチョ・セルヴァジーナ	東京都
金 賞	タカラのレタラ	チーズ工房タカラ	北海道
金 賞	加藤牧場濃厚カマンベール	加藤牧場バッフィ	埼玉県
金 賞	雪	共働学舎新得農場	北海道
金 賞	月利根	新利根チーズ工房	茨城県
金 賞	kanoya ウォッシュチーズ-芋焼酎	kotobukicheese	鹿児島県
金 賞	家庭学校の薪	北海道家庭学校バター・チーズ工房	北海道
金 賞	くろまつないのゴータ（長期熟成）	フジタコーポレーション トワ・ヴェール	北海道
金 賞	ゴータチーズ	よつ葉乳業	北海道
金 賞	ジャージーモッツアレラ	うしづまチーズ工房	静岡県

金 賞	GOUDA KAMAKURA	Latteria BeBè Kamakura	神奈川県
金 賞	モッツアレラ	ひたちおおたチーズ工房	茨城県
金 賞	青森県産乳フレッシュチーズフレッシュミルクモッツアレラチーズ	100%LATTERIA	青森県
金 賞	搾りたてモッツアレラ	チーズ工房那須の森	栃木県
金 賞	駒込リコッタチーズ	カゼイフィーチョ・セルヴァジーナ	東京都
金 賞	トレッチャ・デイ・モッツアレラ	カゼイフィーチョ・セルヴァジーナ	東京都
金 賞	イタリア職人が作るリコッタ	ファットリアピオ北海道	北海道
金 賞	RICOTTA DI SAN FRANCESCO	Caseificio San Francesco	岐阜県

対象チーズ一覧

第14回 ALL JAPAN ナチュラルチーズ コンテスト (2023)			
農林水産大臣賞	フロマージュ・ド・美瑛	美瑛ファーム 美瑛放牧酪農場	北海道
農畜産業振興機構理事長賞	アカショウビン	三良坂フロマージュ	広島県
中央酪農会議会長賞	丹波ブルー	丹波チーズ工房	兵庫県
審査員特別賞	瀬棚	CHEESEDOM	北海道
金賞	はじめのチーズ	ASUKA のチーズ工房	北海道
	セミハード 二世古 楓【kaede】	ニセコチーズ工房	北海道
	ほたる（さけるチーズ）	葛巻町畜産開発公社くずまき高原牧場	岩手県
	白霞	新利根チーズ工房	茨城県
	ネロカプラ	チーズ工房カプレット	長野県
	フロマージュ・ブラン	倉敷チーズ工房ハルバル	岡山県
優秀賞	長万部ラクレット	川瀬チーズ工房	北海道
	サチコ	しあわせチーズ工房	北海道
	榊プレミアム	チーズ工房 NEEDS	北海道
	イタリア職人がつくるモッツアレラ	Fattoria Bio Hokkaido	北海道
	イタリア職人がつくるリコッタ	Fattoria Bio Hokkaido	北海道
	江丹別の青いチーズ	ブルーチーズドリーマー	北海道
	江丹別の青いチーズ 酒粕熟成	ブルーチーズドリーマー	北海道
	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	岩手県
	チーズの赤ちゃん	たまやま温泉 Lab	岩手県
	スモークゴーダ	蔵王酪農センター	宮城県
	ブラウンチーズ Ruska	フィンランドの森 チーズ工房メツァ・ネイト	栃木県
	さけるミルク（たまり醤油）	高秀牧場チーズ工房	千葉県
	うぶすな Ubusuna	チーズ工房【千】	千葉県
	モッツアレラ ノディーニ	GOOD CHEESE GOOD PIZZA	東京都
	煎茶りん	山田牧場 カーサビアンカ	滋賀県
	六甲山牧場のリコッタ	六甲山牧場チーズ工房	兵庫県
	雪子	チーズ工房乳いーずの物語。	広島県
	カヌレ	三良坂フロマージュ	広島県
	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	熊本県
	カマンベールチーズ	加藤牧場	宮崎県