

## 第4回 関東ナチュラルチーズコンテスト 開催要領

### 1. 目的

現在、国産ナチュラルチーズ業界は作り手も買い手も増え続けており、様々な分野から注目されるようになりました。国産ナチュラルチーズの全国大会とも言えるコンテストは毎年開催され、そこから世界へ羽ばたくナチュラルチーズ工房も現れるようになりました。一方で、出品に二の足を踏む生産者もあり、また、生産者同士の親交を深める機会が得難い状況にあります。

そこで、関東甲信越地域でもナチュラルチーズ工房が増えてきたことを受け、同地域で製造されたナチュラルチーズのコンテストを開催することにより、各工房の実力向上と、生産者同士の親交を図ることで、同地域のナチュラルチーズ振興に貢献します。

### 2. 開催日時

平成31年2月13日（水）

審査 : 12時00分から13時30分まで（受付開始 11時30分）

結果発表 : 18時15分頃（懇親会内で発表）

### 3. 開催場所

日本獣医生命科学大学 E棟 111講義室

〒180-0023 東京都武蔵野市境南町1-7-1

### 4. 主催

一般社団法人 中央酪農会議

### 5. 共催

関東ナチュラルチーズコンテスト実行委員会

### 6. 開催協力

日本獣医生命科学大学

### 7. 後援

独立行政法人農畜産業振興機構

NPO法人 チーズプロフェッショナル協会

日本チーズ生産者の会

### 8. 参集範囲

関東甲信越エリアに所在するナチュラルチーズ生産者、チーズ関係者、酪農関係者、飲食業関係者、行政関係者、チーズ愛好者、メディア関係者など 160名程度

## 9. 参加方法

申し込み用紙に必要事項を記入の上、2月6日（水）までに、以下の宛先に FAX、またはメールしてください（チーズ出品の申し込み締め切りは、1月31日です）

【参加申込書の提出先】 2月6日（水）締め切り

一般社団法人 中央酪農会議 関東 NC コンテスト担当宛て

FAX：03-6681-5295 メール：[cheese@churaku.jp](mailto:cheese@churaku.jp)

## 10. 参加費

一人あたり 1,000円（大学生以下は500円）

## 11. コンテスト出品方法

### (1) 出品者資格

以下のいずれかの要件を満たす者としてします。

なお、原則として、出品者は当日ご参加いただくようお願いします。

- ① 関東甲信越地域において、ナチュラルチーズを自ら製造し、販売している生産者。  
ただし、他地域の生産者でも、主催者が認めた場合はこの限りではない。
- ② 関東甲信越地域において、2019年中にナチュラルチーズの製造、販売を予定しており、2019年1月時点でナチュラルチーズの試作をしている者。

### (2) 出品可能数

1工房あたり 2品まで。

試作品を出品する場合は、2019年中に商品化が見込めそうな場合に限ります。

### (3) 出品チーズの提出量

1品あたり 合計1,200g程度

### (4) 出品料

無料

### (5) 出品部門

出品部門は、以下の4部門になります。

出品希望者は、出品チーズをどの部門へエントリーするか、出品申込書にご記入ください。

なお、パスタフィラータ部門およびフレッシュチーズ部門に出品された場合は一品あたり2,000円、熟成1ヶ月未満部門および熟成1ヶ月以上部門に出品された場合は一品あたり4,000円を補助します。

部門名	内容
パスタフィラータ部門	モッツアレラやカチョカヴァロ等、熱によって混練したチーズ
フレッシュチーズ部門	パスタフィラータ系以外のフレッシュチーズ
熟成1ヶ月未満部門	熟成期間が1ヶ月に満たないチーズ
熟成1ヶ月以上部門	熟成期間が1ヶ月以上のチーズ

## (6) 出品チーズの提出方法

1) 出品申込書に、出品するチーズ名と出品部門、その他必要事項を記入し、1月31日(木)までに以下の宛先へ、FAXかメールでご提出ください。

なお、出品申し込みが計30品に達した時点で、出品受け付けを終了します。

**【出品申込書(兼参加申込書)の提出先】 1月31日(木)締め切り**

一般社団法人 中央酪農会議 宛て

FAX: 03-6681-5295

メール: [cheese@churaku.jp](mailto:cheese@churaku.jp)

2) 出品チーズの現物(1品あたり合計1,200g程度)を、「2月12日(火)午前中」配達日指定で、クール便にて以下の宛先へお送りください(着払い不可)。

また、送料は、補助対象となりますので、宅急便の伝票(金額記載)は必ず保管しておいてください。

なお、出品チーズの当日持ち込みは、受け付けられません。

**【出品チーズの送り先】 2月12日(火)午前中 配達日指定**

日本獣医生命科学大学 システム経営学教室 電話0422-31-4151(代)

〒180-0023 東京都武蔵野市境南町1-7-1

## 1.2. 出品チーズの評価方法

### (1) 審査員(評価者)

審査員は、当日のコンテスト参加者全員です。

審査員は、受付で参加費をお支払いいただいた後、評価用紙と鉛筆を受け取ってください。

評価用紙は、年代の別・男女の別・評価点数記入欄、コメント記入欄が記載されています。

コメント記入欄には、出品チーズの中で気になったものを任意に5品以内で選定し、良かった点と悪かった点の両方を併記してください。

### (2) 評価点数の付け方

評価項目は、「好みの食感」「好みの風味」の2項目で、両項目とも4点満点です。

1点〈好みではない〉～4点〈とても好み〉となります。

好みの食感	: 4点満点	}	合計8点満点
好みの風味	: 4点満点		
コメント欄	: 任意で5品選んで、良い点と悪い点を併記する。		

### (3) 審査手順

出品チーズを番号順に試食しながら、評価用紙に点数およびコメントを記入します。

試食に際しては、他の者と相談したり感想を漏らさないでください。

すべての出品チーズの評価が終わったら、会場出口に設置してある評価用紙の回収箱へ、評価用紙を入れてください。

評価終了後は「美味しいチーズ作り研修会」の開始まで自由となります。

### 13. 賞の授与規定

1	フレッシュチーズ部門、パスタフィラータ部門、熟成1ヵ月未満部門、熟成1ヵ月以上部門の各4部門において、それぞれ最も評価点数の平均(※)が高い出品チーズを選出し、各部門賞の授与対象とする。(※ 平均 = 獲得点数の合計 ÷ 審査人数)
2	各部門において、平均点が同じ出品チーズが複数ある場合は、特別審査員による平均点が高いものに部門賞を授与する。 特別審査員による平均点でも同点だった場合は、特別審査員の協議によって部門賞の授与対象を決定する。
3	各部門賞のうち、最も平均点が高い出品チーズに、関東チーズ大賞を授与する。
4	関東チーズ大賞を選出する際、平均点が同じ出品チーズが複数あった場合は、特別審査員による協議によって、関東チーズ大賞を選出する。
5	関東チーズ大賞が選出された部門は、部門賞との重複を防ぐため、関東チーズ大賞のみの受賞とする。すなわち、関東チーズ大賞が選出された部門は、部門賞が無くなる。
6	出品数が3品未満の部門は、部門賞を授与しない。 ただし、その部門の中に、全出品チーズの中で最も高い平均点を獲得した出品チーズがある場合は、関東チーズ大賞の授与対象となる。
7	特別審査員による平均点が最も高い出品チーズを、特別審査員賞の授与対象とする。
8	特別審査員賞の授与対象が、すでに関東チーズ大賞を受賞している場合は、特別審査員の平均点が2番目に高い出品チーズに、特別審査員賞を授与する。 特別審査員賞の受賞対象が、すでに部門賞を受賞している場合は、特別審査員賞とのダブル受賞とする。
9	関東チーズ大賞と特別審査員賞には、トロフィーと賞状を贈呈する。 各部門賞には、賞状のみを授与する。

### 14. コンテスト結果発表

関東ナチュラルチーズコンテストの結果発表は、懇親会(17時15分～19時15分)の中で行います。