



第14回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 部門／カテゴリーについて

※最終のカテゴリー分けは、出品数等により、審査員長が行います。

※審査対象となるチーズは、各部門での基準のほか、下記の条件を満たすものとします。

①～⑩：販売期間が3カ月以上で、応募時点において販売していること。なお、ハード部門に出品するアイテムは、令和4年10月1日以前から販売していること。

⑪（トライアル部門）：未発売（試作含む）、または販売期間が1年以内のもの。なお、同じアイテムを「①～⑩」の部門へ出品することはできない。

※各部門におけるバラエティ・カテゴリーとは、「乳以外の原材料（一般食品）などを用い、風味の特徴としているもの（例：フルーツ果肉・果汁、香辛料、植物の葉）や、製品に加熱その他の方法で風味を追加しているもの」が該当するものとします。

① フレッシュ部門

(1) フレッシュ・カテゴリー

■基準：非熟成のもので風味物質を加えていないもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：フロマージュブラン、フロマージュフレ、カッテージ、クリームチーズ（プレーン）、マスカルポーネ、フェタ、パニール

(2) フレッシュ バラエティ・カテゴリー

■基準：非熟成のもので乳以外の風味物質を加えているもの、または表面を焼いたもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：（フルーツフレーバーや香辛料入り）

② パスタフィラータ部門

(1) パスタフィラータ フレッシュ・カテゴリー

■基準：非熟成で繊維状の組織を持つもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：モッツアレラ（水入り・真空）、ストリング（プレーン）、

(2) パスタフィラータ バラエティ・カテゴリー

■基準：非熟成で繊維状の組織を持ち、風味物質を加えているもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：ブッラータ、ストリング（バラエティ）

(3) パスタフィラータ 熟成・カテゴリー

■基準：繊維状の組織を持つもので熟成させたもの。または熟成させたもので風味物質を加えたもの。

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：カチョカバロ、プロヴォローネ

③ ソフト部門

(1) ソフト・カテゴリー

■基準：酸による凝固方法を用い、他の部門に該当しないもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：サンマルスラン、サンフェリシアン

※表皮にジオトリカムを繁殖させ熟成させるものを含む。

④ 白カビ部門

(1) 白カビ・カテゴリ

- 基準：表皮に白カビを繁殖させ熟成させるもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：カマンベール、ブリー

(2) 白カビ バラエティ・カテゴリ

- 基準：表皮に白カビを繁殖させ熟成させるもので風味物質を加えているもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：（豆や香辛料入り）

⑤ ウォッシュ部門

(1) ウォッシュ・カテゴリ

- 基準：表皮を塩水で洗い、リネンス菌の効果が表れているもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：タレージオ、マンステール、ポンレヴェック、ロビオーラなど

(2) ウォッシュ バラエティ・カテゴリ

- 基準：表皮を洗う際に塩水以外の液体も使用するもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：エポワッス、日本酒やブランデーなどで洗ったもの

⑥ 青カビ部門

(1) 青カビ・カテゴリ

- 基準：チーズ内部に青カビを繁殖させ風味をつくるもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：ロックフォール、スティルトン、ゴルゴンゾーラ

(2) 青カビ バラエティ・カテゴリ

- 基準：チーズ内部に青カビを繁殖させ表皮に白カビを繁殖させたもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：カマン&ブルー

⑦ シェーヴル部門

(1) シェーヴル・カテゴリ

- 基準：山羊乳を使用して造られるもの（フレッシュから熟成まで）
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：サントモール、フレッシュシェーヴル、クロタン

(2) シェーヴル バラエティ・カテゴリ

- 基準：山羊乳を 80%以上使用して造られるもの（フレッシュから熟成まで）、風味物質を加えているもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：（ハーブや香辛料入り）

⑧ ハード熟成3カ月未満部門

(1) ハード熟成3カ月未満・カテゴリ

- 基準：製造スタイルを問わず3カ月未満の熟成で販売しているもの
- 類似チーズ（海外のチーズを例に）：ゴータ、チェダー、ミモレット、ラクレット

(2) ハード熟成3カ月未満 バラエティ・カテゴリ

- 基準：製造スタイルを問わず風味物質を加えているもので3カ月未満の熟成で販売している

もの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：（ハーブや香辛料入り）

⑨ ハード熟成 6 カ月未満 部門

(1) ハード熟成 6 カ月未満・カテゴリー

■基準：製造スタイルを問わず 3 カ月以上 6 カ月未満の熟成で販売しているもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：ゴーダ、チェダー、ミモレット、グリュイエール、エメンタール

(2) ハード熟成 6 カ月未満 バラエティ・カテゴリー

■基準：製造スタイルを問わず風味物質を加えているもので 3 カ月以上 6 カ月未満の熟成で販売しているもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：（ハーブや香辛料入り）

⑩ ハード熟成 6 カ月以上 部門

(1) ハード熟成 6 カ月以上・カテゴリー

■基準：製造スタイルを問わず 6 カ月以上の熟成で販売しているもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：ゴーダ、チェダー、ミモレット、グリュイエール、エメンタール、グラナ、パルミジャーノ

(2) ハード熟成 6 カ月以上 バラエティ・カテゴリー

■基準：製造スタイルを問わず風味物質を加えているもので 6 カ月以上の熟成で販売しているもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：（ハーブや香辛料入り）

⑪ ホエイ部門

(1) フレッシュ リコッタ・カテゴリー

■基準：ホエイを主原料とするもので非熟成のもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：リコッタ

(2) リコッタ バラエティ・カテゴリー

■基準：ホエイを主原料とするもので風味物質を加えているもの、くん製にしたもの、焼いたもの、熟成させたもの、煮詰めたもの

■類似チーズ（海外のチーズを例に）：リコッタ・アッフミカータ、リコッタ・サラータ

⑫ トライアル部門 ※①～⑪の部門とは別に審査・表彰

■基準：未発売（試作含む）、または販売期間が 1 年以内のもの

-以上-