

# ナチュラルチーズコンテスト開催

本会は11月13日、東京・文京区の東京ドームホテルで、第7回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストを開催する。

## ● コンテスト開催案内

### 1. 開催主旨

- ①わが国酪農の国際化進展への対応とその健全な発展を図っていくため、輸入品と競争力のあるチーズ向けの生乳需要を拡大する。
- ②国産ナチュラルチーズの消費拡大と、ナチュラルチーズ向け生乳の需要拡大を図るため、国産ナチュラルチーズの味、種類、特性、利用方法などの知識を普及させる。
- ③ナチュラルチーズ生産者間の意見交換及び専門家によるアドバイス等を行うことで、国産ナチュラルチーズの製造技術向上を図る。
- ④ナチュラルチーズユーザーへの国産ナチュラルチーズの紹介。
- ⑤製造技術の向上にあわせ、日本人の嗜好にあったチーズの製造、日本の気候風土にあった独自のナチュラルチーズ文化を創造し、今後の生乳需要拡大を図る。

### 2. 開催日時・場所

日 時：平成21年11月13日(金)  
午後2時から午後6時(受付・午後12時30分～)  
場 所：東京都文京区後楽1-3-61  
東京ドームホテル地下1階「天空」

### 3. プログラム(予定)

- (1)平成21年11月12日(木)
  - ① 1次審査…午後1時30分から午後5時
- (2)平成19年11月13日(金)
  - ② 2次審査…午前9時30分～午後2時
  - ③情報交換会議(2次審査と平行して開催)  
…午前11時～正午
  - ④講 演 会…午後2時から午後3時30分
  - ⑤表 彰…午後3時30分～午後4時30分
  - ⑥試食・懇談会…午後4時30分～午後6時

### 4. コンテスト出展対象

- ①出展対象者  
現在国産ナチュラルチーズを製造販売している者。

### ②出展対象作品

①の対象者が製造する製品で、販売実績や販売予定がある製品。

### ③その他

過去の受賞作品の出展も可能です。各出展対象者の出展作品数は各審査部門につき1アイテムとする。ただし、出品できる部門は最多で3部門3アイテムとする。

### 5. 審査部門

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ①「リコッタ」タイプ    | ②「フレッシュ」タイプ   |
| ③「ウオッシュ」タイプ   | ④「シェーブル」タイプ   |
| ⑤「白カビ」タイプ     | ⑥「青カビ」タイプ     |
| ⑦「ハード」熟成3か月未満 | ⑧「ハード」熟成6か月未満 |
| ⑨「ハード」熟成6か月以上 |               |

### 6. 主な審査員(順不同)

- ・村山 重信(チーズプロフェッショナル協会会長)
- ・江上 栄子(江上料理学院院長)
- ・栢 英彦(チーズ研究者)
- ・阿久澤良造(日本獣医畜産大学教授)
- ・井越 敬司(九州東海大学農学部バイオサイエンス学科教授)

### 7. 各 賞

- 農林水産大臣賞(最優秀賞) 1点  
農林水産省生産局長賞 1点  
農畜産業振興機構理事長賞 1点  
中央酪農会議会長賞 1点  
審査員特別賞(該当するチーズがある場合1～2点)  
※各賞の重複受賞はありません。

### 8. 主催・後援

- 主 催：社団法人中央酪農会議  
後 援：農林水産省・独立行政法人農畜産業振興機構・社団法人日本酪農乳業協会・社団法人日本乳業協会・財団法人日本乳業技術協会

### 9. 問い合わせ先

ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト事務局  
TEL：03-3595-7131 FAX：03-3595-7132  
E-mail：7ncc@kids.co.jp